



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Juliana Theodora Cunha de Oliveira

**Restaurantes Populares e Segurança Alimentar e Nutricional nas capitais brasileiras:
estudo de avaliação e de associação com características contextuais**

Florianópolis

2023

Juliana Theodora Cunha de Oliveira

**Restaurantes Populares e Segurança Alimentar e Nutricional nas capitais brasileiras:
estudo de avaliação e de associação com características contextuais**

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito para obtenção do título de Doutora em Nutrição.

Orientador: Prof. Dr. Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos
Coorientadora: Profa. Dra. Cristine Garcia Gabriel

Florianópolis

2023

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC

Oliveira, Juliana Theodora Cunha
Restaurantes Populares e Segurança Alimentar e
Nutricional nas capitais brasileiras: estudo de avaliação
e de associação com características contextuais / Juliana
Theodora Cunha Oliveira ; orientador, Francisco de Assis
Guedes Vasconcelos, coorientadora, Cristine Garcia
Gabriel, 2023.
214 p.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa
Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-
Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2023.

Inclui referências.

1. Nutrição. 2. Restaurante Popular. 3. Segurança
Alimentar e Nutricional. 4. Estudos de Avaliação. 5.
Direito Humano à Alimentação Adequada. I. Vasconcelos,
Francisco de Assis Guedes. II. Gabriel, Cristine Garcia.
III. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de
Pós-Graduação em Nutrição. IV. Título.

**Restaurantes Populares e Segurança Alimentar e Nutricional nas capitais brasileiras:
estudo de avaliação e de associação com características contextuais**

O presente trabalho em nível de doutorado foi avaliado e aprovado por banca examinadora composta pelos seguintes membros:

Profa. Poliana de Araújo Palmeira
Universidade Federal de Campina Grande

Profa. Daniela Alba Nickel
Universidade Federal de Santa Catarina

Profa. Suellen Secchi Martinelli
Universidade Federal de Santa Catarina

Ana Luiza Mattos Braga (suplente externa)
Universidade Federal da Paraíba

Maria Cristina Calvo (suplente interna)
Universidade Federal de Santa Catarina

Certificamos que esta é a versão original e final do trabalho de conclusão que foi julgado adequado para obtenção do título de doutora em Nutrição.

Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Nutrição

Prof. Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos, Dr.
Orientador

Florianópolis, 2023.

Ao velho Senhor João, meu pai!

O grande idealizador desta conquista, falecido prematuramente de COVID-19, enquanto aguardava ansioso a liberação da vacina pelo desgoverno que sofremos. Este trabalho, meu pai, também é fruto de seu legado e, em seu nome, uma dedicatória extensiva aos que sofreram as duas piores mazelas da pandemia: o luto e a fome.

“Com sacrifício eu criei meus sete filhos... Que às custas de uma enxada conseguiram ser doutor” (Arthur Moreira / Sebastião Ferreira da Silva, 1981 – Filho Adotivo)

AGRADECIMENTOS

Sem rodeios ou prólogo eu agradeço a vida que se fez durante estes 5 anos e meio de doutorado. Independente se o pós-graduando possui ou não dedicação exclusiva, há de se compreender que o doutorado é uma parte de um todo. Uma parte de grande importância e dedicação, mas que acontece à medida que a vida acontece também. Esta tese, ou ainda na versão Projeto de Tese, me acompanhou em três mudanças de endereço, uma delas do sul para o sudeste. Ela me viu assumir um emprego desafiador enquanto Diretora de Saúde municipal no auge da pandemia da Covid-19. O doutorado se espremeu para caber na minha agenda após a maternidade. E entre tantas caixas, empregos, responsabilidades, compromissos e imprevistos, esta tese cresceu comigo quando estivemos juntas em 2018, onde na ausência de bolsa de doutorado eu abri uma fabriqueta de pães de queijo para sobreviver. E hoje, ela comemora comigo a minha atuação como consultora da Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Demos um salto, juntas, mas com o apoio de cinco pessoas fundamentais.

A primeira delas, e para quem eu sou grata desde que me reconheço como ser humano pensante, o meu pai, o velho Senhor João. Ele idealizou este caminho e esta meta. O meu caminho com certeza foi menos árduo porque ele sempre esteve lá. Em 2018, no resultado das eleições ele me disse: “O estrago que será feito vocês vão precisar de muito mais do que 4 anos para consertar”. Alguns estragos, nem uma vida toda, como o seu falecimento na pandemia. Meu pai, muito obrigada! Nós chegamos lá!

A segunda pessoa que acreditou nesse objetivo, em alguns momentos até mais do que eu, e a quem agradeço o apoio e os ombros diários é o meu companheiro de vida, Leandro Guimarães. Obrigada por caminharmos juntos e acreditarmos juntos, independente das alterações de rotas que a vida nos traz. Para você, obrigada por não me deixar desistir e conte sempre comigo.

A terceira pessoa que merece todo meu agradecimento é o meu orientador, o professor Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos, o Chico. Chico, obrigada por direcionar os caminhos, as escolhas e o rigor necessário para a conclusão do doutorado. Agradeço a paciência de lhe parafraseando, entender que “cada semestre era uma novidade” na minha vida. Obrigada pela oportunidade e privilégio de receber seus ensinamentos! Foram muitos e serão passados à frente, seja no meio acadêmico ou na minha prática com a população. Aproveito e agradeço profundamente a professora Cristine Garcia Gabriel que completou o nosso trio com muita

amorosidade, conhecimento, paciência e discernimento. Cris, para além dos muitos ensinamentos, obrigada pela condução leve e pronta para me ouvir.

A quinta pessoa é a minha doce e serena Catarina! É muito pelo seu avô João, minha filha. Mas eu segui em frente até o final porque você chegou.

Agradeço a Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional - TearSAN - grupo de pesquisa do qual tenho o privilégio de participar. Este é um espaço que agradeço por todo o conhecimento elaborado por meio de muitas fontes. E por ser um local de construção, de luta, de desenvolvimento e de acolhimento para os seus membros. Obrigada por me ensinarem, apoiarem e me fazerem sentir em casa.

Agradeço à Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos (CGEP), do Departamento de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (DESAU), da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) pelo apoio essencial na execução da pesquisa com os Restaurantes Populares. Agradeço aos gestores dos equipamentos que participaram voluntariamente da pesquisa contribuindo para o resultado final desta tese. Ainda, por, diariamente, promoverem a Segurança Alimentar e Nutricional dos seus usuários e possibilitarem o acesso à uma alimentação adequada para a população mais vulnerável, cooperando para uma sociedade mais justa e com menos pessoas passando fome.

Agradeço ao Programa de Pós Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (PPGN/UFSC) pelos anos de aprendizados diversos e, principalmente, por permitirem que os professores Francisco e Cristine me orientassem nessa jornada.

À minha família agradeço por todo incentivo, pela compreensão ampliada sobre a educação e por nunca me frearem, apenas estimularem para que eu seguisse. Agradeço por me ensinarem que a educação acadêmica é importante, mas que a educação interpessoal atrelada com a humildade é fundamental.

Aos amigos que foram esteio, ouvidos atentos e abraços acolhedores, obrigada por me ouvirem e pelos conselhos! A vida é mais leve, segura e possível porque vocês estão ao meu lado. É um privilégio caminhar com vocês: Cândida Custódio, Gabriela Martini, Leandro Portilho, Marcelo Lemos e Tiago Rosa.

“Aqui os mortos são bons
Pois não atrapalham nada
Pois não comem o pão dos vivos
Nem ocupam lugar na estrada...”
(Belchior, Aguapé - 1969)

RESUMO

Os Restaurantes Populares (RP) constituem os mais antigos equipamentos públicos relacionados à alimentação, nutrição e ao combate à fome, criados na década de 1940. Os RP compõem o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, objetivando a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) por meio da oferta de refeições nutricionalmente equilibradas, utilizando produtos regionais, oriundas de processos seguros, a preços acessíveis. O objetivo desta tese foi avaliar a adequação dos Restaurantes Populares brasileiros aos parâmetros de promoção da SAN e verificar sua associação com características de contexto no qual o RP está localizado. Os procedimentos metodológicos foram desenvolvidos em três etapas. Na etapa I, realizou-se revisão integrativa de estudos avaliativos sobre RP com buscas nas bases de dados Scopus, Biblioteca Virtual em Saúde, Directory of Open Access Journals, SciELO.org, Web of Science, PubMed e Google Acadêmico, entre 2011 a 2021. Os artigos foram categorizados em cinco categorias de análise: 1) perfil dos usuários; 2) manipuladores de alimentos; 3) resíduos, perdas e desperdício; 4) estrutura físico-funcional; e 5) promoção do DHAA. Na etapa II foi realizada a avaliação dos RP das capitais do Brasil, tendo como parâmetros de análises as diretrizes que regem os RP e a Política Nacional de SAN. Aplicou-se matriz avaliativa que contempla duas dimensões: Dimensão Político Organizacional e Dimensão Técnico-Operacional. Ainda, 6 subdimensões, 24 indicadores e 29 medidas avaliativas. Foi aplicado questionário online com gestores e responsáveis técnicos dos RP, entre janeiro e março de 2023. Na etapa III foi realizado um estudo de associação entre o nível de adequação do RP e variáveis de contexto, distribuídas em três grupos de análise: instâncias do Sistema Nacional de SAN; articulação com outras ações de SAN; e níveis de SAN. Os dados coletados foram organizados no software Excel 2016®. A análise descritiva dos dados incluiu frequência absoluta (n) e relativa (n%), média e desvio padrão. Para a análise da distribuição das variáveis de contexto os testes do qui-quadrado de Pearson e exato de Fisher. Para comparação das médias das variáveis de contexto entre as categorias de classificação da matriz avaliativa, os testes de análise de variância (ANOVA one way) e de Kruskal-Wallis. Todas as análises consideraram um nível de significância de 5%. Na revisão integrativa foram incluídos 35 artigos. Observou-se predominância de abordagem quantitativa e, dentre os focos dos estudos, o mais recorrente foi relacionado ao “perfil dos usuários” (54%), seguido pelas categorias: “manipuladores de alimentos” (14%), “resíduos, perdas e desperdício” (14%), “promoção do DHAA” (12%), e “estrutura físico-funcional (6%). Na etapa avaliativa a amostra incluiu 87 restaurantes populares das capitais brasileiras e do Distrito Federal. Os resultados mostraram que a maioria dos restaurantes teve uma pontuação classificada como ruim (54,0%). Para a Dimensão Político-Organizacional, a maioria dos RP pontuou como regular (67,8%) e, para a Dimensão Técnico-Operacional, a metade dos restaurantes também pontuou como regular (50,6%). Os resultados apontam que os RP apresentaram uma avaliação adequada referente a oferta de refeições. Contudo, há necessidade de melhorias no funcionamento, principalmente, no âmbito da promoção da SAN. As características de contexto indicaram que nos locais com maiores percentuais de insegurança alimentar grave os RP tiveram melhores pontuações. Ainda, que os RP com melhor avaliação estavam localizados em municípios com maiores demandas da população em relação à insegurança alimentar, reforçando a necessidade de entender se a população mais vulnerável está acessando o equipamento, bem como ampliar os serviços oferecidos.

Palavras chaves: Restaurante Popular; Direito à Alimentação Adequada; Segurança Alimentar e Nutricional; Estudos de Avaliação.

ABSTRACT

Popular Restaurants (RP) are the oldest public facilities related to food, nutrition and the fight against hunger, created in the 1940s. RP make up the National Food and Nutritional Security System, aiming to promote the Human Right to Adequate Food (DHAA) and Food and Nutritional Security (SAN) through the offering of nutritionally balanced meals, using regional products, originating from safe processes, at affordable prices. The objective of this thesis was to evaluate the adequacy of Brazilian Popular Restaurants to the SAN promotion parameters and verify its association with characteristics of the context in which the RP is located. The methodological procedures were developed in three stages. In stage I, an integrative review of evaluative studies on PR was carried out with searches in the databases Scopus, Biblioteca Virtual em Saúde, Directory of Open Access Journals, SciELO.org, Web of Science, PubMed and Google Scholar, between 2011 and 2021. The articles were categorized into five analysis categories: 1) user profile; 2) food handlers; 3) waste, losses and waste; 4) physical-functional structure; and 5) promotion of DHAA. In stage II, the PR assessment of the capitals of Brazil was carried out, using the guidelines that govern PR and the National FNS Policy as analysis parameters. An evaluation matrix was applied that includes two dimensions: Organizational Political Dimension and Technical-Operational Dimension. Furthermore, 6 subdimensions, 24 indicators and 29 evaluative measures. An online questionnaire was applied to managers and technical managers of the PR, between January and March 2023. In stage III, an association study was carried out between the level of adequacy of the PR and context variables, distributed into three analysis groups: instances of the System National SAN; articulation with other SAN actions; and SAN levels. The collected data was organized in Excel 2016® software. The descriptive analysis of the data included absolute (n) and relative frequency (n%), mean and standard deviation. To analyze the distribution of context variables, Pearson's chi-square and Fisher's exact tests were used. To compare the means of the context variables between the classification categories of the evaluative matrix, the analysis of variance (ANOVA one way) and Kruskal-Wallis tests were used. All analyzes considered a significance level of 5%. In the integrative review, 35 articles were included. A predominance of a quantitative approach was observed and, among the focuses of the studies, the most recurrent was related to the "user profile" (54%), followed by the categories: "food handlers" (14%), "waste, losses and waste" (14%), "promotion of DHAA" (12%), and "physical-functional structure" (6%). In the evaluation stage, the sample included 87 popular restaurants in Brazilian capitals and the Federal District. The results showed that the majority of restaurants had a score classified as poor (54.0%). For the Political-Organizational Dimension, the majority of PRs scored as regular (67.8%) and, for the Technical-Operational Dimension, half of the restaurants also scored as regular (50.6%). The results indicate that the PR presented an adequate assessment regarding the provision of meals. However, there is a need for improvements in operation, mainly in the context of promoting SAN. The contextual characteristics indicated that in places with higher percentages of severe food insecurity, PRs had better scores. Furthermore, the PRs with the best evaluation were located in municipalities with greater demands from the population in relation to food insecurity, reinforcing the need to understand whether the most vulnerable population is accessing the equipment, as well as expanding the services offered.

Keywords: Popular Restaurant; Right to Adequate Food; Food and nutrition security; Evaluation Studies.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Comparativo entre 2015 e 2018 sobre o número de Restaurantes Populares por região do Brasil. Brasil, 2018.	32
Figura 2 - Modalidade de Administração dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.	34
Figura 3 - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.	38
Figura 4 - Fluxograma do processo de avaliação normativa.	44
Figura 5 - Modelo teórico-lógico dos Restaurantes Populares.	51
Figura 6 - Matriz Avaliativa para Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional: Juízo de valor.	62

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Objetivos e características estruturais e operacionais do Programa Restaurante Popular.	29
Quadro 2 - Número de comensais e dados referentes aos valores da refeição nos Restaurantes Populares do Brasil. Brasil, 2019.	33
Quadro 3 - Relação entre os focos e critérios da avaliação normativa.	45
Quadro 4 - Estados e municípios da amostra de Restaurantes Populares participantes da pesquisa, 2023 (n = 87).	48
Quadro 5 - Variáveis de contexto utilizadas para o estudo de associação entre nível de adequação do Restaurante Popular e o contexto municipal e/ou regional.	58

LISTA DE TABELAS

- Tabela 1 - Matriz avaliativa das ações desenvolvidas pelos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. Florianópolis (SC), Brasil (2018). 53
- Tabela 2 – Alterações realizadas no questionário de coleta referente à Matriz Avaliativa das ações desenvolvidas pelos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. 56

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
ASBRAN - Associação Brasileira de Nutrição
CAISAN - Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional Conselho
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CONSEA - Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada
EAN - Educação Alimentar e Nutricional
EBIA - Escala Brasileira de Medida Domiciliar da [In]Segurança Alimentar
EPSAN - Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional
ESTADIC - Pesquisa de Informações Básicas Estaduais
FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FBSAN - Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional
IAPI - Instituto de Aposentadoria e Pensão dos Industriários
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
InSAN - insegurança alimentar e nutricional
LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MapaSAN - Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional
MDS - Ministério do Desenvolvimento Social
MDSA - Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário
MUNIC - Pesquisa de Informações Básicas Municipais
OIT - Organização Internacional do Trabalho
ONG - Organização Não Governamental
ONU - Organização das Nações Unidas
PAA - Programa de Aquisição de Alimentos
PBSM - Programa Brasil Sem Miséria
PFZ - Programa Fome Zero
PLANSAN - Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNAD - Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
PNSAN - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PPGN - Programa de Pós Graduação em Nutrição
RDC - Resolução da Diretoria Colegiada
RP - Restaurantes Populares

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

SAPS - Serviço de Alimentação da Previdência Social

SESAN - Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

TearSAN - Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional

UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

UPR - Unidades Produtoras de Refeições

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	18
1.1	APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA E JUSTIFICATIVA	18
1.2	RELEVÂNCIA, ORIGINALIDADE E CONTRIBUIÇÃO DA TESE	21
1.2.1	Relevância	21
1.1.2	Originalidade	23
1.2.3	Contribuição Científica	24
1.3	OBJETIVOS	25
1.3.1	Objetivo geral	25
1.3.2	Objetivos específicos	25
1.4	ESTRUTURA GERAL DO DOCUMENTO	25
2	REVISÃO DE LITERATURA	27
2.1	RESTAURANTE POPULAR	27
2.2	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	36
2.3	AVALIAÇÃO NORMATIVA DE PROGRAMAS E POLÍTICAS PÚBLICAS	42
2.3.1	Estudos avaliativos em Restaurantes Populares	45
3	MÉTODO	47
3.1	CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO	47
3.2	DESCRIÇÃO DO LOCAL E POPULAÇÃO EM ESTUDO	47
3.3	CÁLCULO DO TAMANHO DA AMOSTRA E PROCESSO DE AMOSTRAGEM	47
3.4	ETAPAS DA PESQUISA	50
3.4.1	Avaliação Normativa	50
3.4.1.1	<i>Atualização do questionário da Matriz Avaliativa</i>	55
3.4.1.2	<i>Aplicação da matriz avaliativa para avaliação do grau de adequação dos Restaurantes Populares</i>	58
3.4.2	Estudo de Associação	58
3.5	PROCESSO DE COLETA DE DADOS	58
3.6	PROCESSAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS	60
3.7	RETORNO AOS PARTICIPANTES DA PESQUISA	61
3.8	PROCEDIMENTOS ÉTICOS DA PESQUISA	62
4	RESULTADOS	63

4.1	ARTIGO 1 - POPULAR RESTAURANTS AS STRATEGIES TO FIGHT HUNGER AND TO PROMOTE FOOD AND NUTRITION SECURITY: AN INTEGRATIVE REVIEW OF SCIENTIFIC PUBLICATIONS IN THE PERIOD 2011-2021	64
4.2	MANUSCRITO 2 - POPULAR RESTAURANTS PROMOTE FOOD AND NUTRITIONAL SECURITY? EVALUATIVE STUDY WITH ASSOCIATION OF CONTEXTUAL CHARACTERISTICS IN BRAZILIAN CAPITALS	98
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	123
	REFERÊNCIAS	125
	APÊNDICES	151
	Apêndice A – Carta de apresentação da pesquisa sobre os Restaurantes Populares encaminhada para os participantes	151
	Apêndice B – Link de acesso ao questionário online	153
	Apêndice C – Questionário em formato PDF para visualização e noção do conteúdo a ser respondido	154
	Apêndice D – Glossário com conceitos chave para consulta	162
	Apêndice E - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para os participantes	164
	Apêndice F – Nota de Imprensa	166
	ANEXOS	170
	Anexo A - Modelo avaliativo dos Restaurantes Populares contendo 2 dimensões, 6 Subdimensões, 24 Indicadores, 29 Medidas, 63 Perguntas (OLIVEIRA, 2018)	168
	Anexo B - Aprovação do Comitê de Ética do Projeto de Tese “Restaurantes Populares e Segurança Alimentar e Nutricional: estudo de avaliação e de associação com características contextuais	202
	SOBRE A AUTORA	210

2 INTRODUÇÃO

1.2 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA E JUSTIFICATIVA

Os Restaurantes Populares (RP) são os equipamentos públicos mais antigos relacionados à alimentação, nutrição e ao combate à fome no Brasil. Além disso, são estruturas que sofreram oscilações em sua gestão desde o primeiro registro de criação, entretanto, mantêm o objetivo e o reconhecimento da sua atuação e relevância social. Tal reconhecimento deriva, dentre outros aspectos, dos benefícios oferecidos aos seus frequentadores, principalmente no que compete ao âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (Brasil, 2004; Costa et al., 2019; Gomes et al., 2018; Oliveira et al., 2019, 2020, 2023; Padrão, Aguiar, 2018).

Os RP apresentam como objetivo principal a produção e distribuição de refeições prontas, adequadas e saudáveis, a preços acessíveis à população em vulnerabilidade social (Brasil, 2004; Brasil, 2007). Contudo, assumir que os RP são equipamentos destinados apenas a oferecer refeições de baixo custo é um conceito limitado, pois outros estabelecimentos que possuem iniciativas distintas poderiam assumir este papel. Os RP denotam amplo significado social por priorizar como público frequentador os indivíduos com baixo poder aquisitivo e em condição de Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN) (Maluf, 2005; Consea, 2018). Ainda, devem atuar na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da SAN, utilizando produtos regionais, procedimentos seguros, com refeições ofertadas em locais apropriados e confortáveis, garantindo dignidade durante a realização das mesmas (Brasil, 2004; Gomes et al., 2018; Oliveira et al., 2019, 2020, 2023; Padrão, Aguiar, 2018; Costa et al., 2019).

Os RP surgiram no Brasil na década de 1940, por meio do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) e se mantiveram até 1967, quando os mesmos foram fechados em virtude da Ditadura Militar (Vasconcelos, 2005; Gonçalves et al., 2011; Garajau & Afonso, 2016; Zanini & Schneider, 2016; Padrão & Aguiar, 2018). Estes equipamentos foram reimplantados na década de 1990 e, em 2004, sob a coordenação do então Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) foram inseridos no Programa Fome Zero (PFZ) (Sobrinho et al., 2014). Na atualidade (2023), os RP são regidos pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome e, segundo dados disponibilizados em agosto de

2023, somavam 128 restaurantes em 100 municípios brasileiros, que foram implantados a partir de convênios (edital) do Governo Federal, entre 2004 e 2012¹.

Destaca-se que os RP estão inclusos no rol dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e objetivam contribuir para o combate à fome, visando à garantia de alimentos saudáveis, culturalmente adequados e seguros para alcançar à promoção da dignidade humana. Estão inclusos nesta categoria os restaurantes populares, as cozinhas comunitárias, os bancos de alimentos, as feiras livres, mercados públicos, centrais de abastecimento de alimentos, sacolões públicos, feiras orgânicas e agroecológicas e unidades de apoio à distribuição da Agricultura Familiar. Segundo o Decreto nº 33.329, de 10 de novembro de 2011, os EPSAN são um conjunto de estruturas operacionais que têm como meta principal a redução dos índices de insegurança alimentar da população e a garantia e/ou ampliação do acesso físico e financeiro a uma alimentação adequada e que respeite as diversidades culturais (Brasil, 2011a).

Considerando a atuação dos RP como equipamentos promotores da SAN, vale contextualizar que nos últimos cinco anos, o cenário socioeconômico brasileiro somado aos efeitos da pandemia da COVID-19 e ao sucateamento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) se configurou em um aumento expressivo de InSAN (Araújo; Calazans, 2020; Santana et al., 2022; Sousa et al., 2022; Faustino, Cervenka, 2022; Ribeiro-Silva et al., 2020).

Os dados do II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da Pandemia da COVID-19 (II VIGISAN/2022), realizado no período de novembro de 2021 a abril de 2022, apresentaram um quantitativo de 33 milhões de pessoas em situação de Insegurança Alimentar (IA) grave, significando um aumento de 73% da população em situação de fome, em relação à pesquisa anterior, realizada em 2020 (Penssan, 2022). Por sua vez, dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) corroboram com estas pesquisas. A FAO apontou que, em 2022, 70,3 milhões de brasileiros viviam em InSAN moderada e 21,1 milhões em InSAN grave – estado de fome (FAO, 2023).

Destaca-se que no contexto internacional, há programas similares aos RP brasileiros, que, assim como na realidade do Brasil, emergem em virtude da desigualdade social, de lutas

¹ Dados de controle interno fornecidos pela Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos (CGEP), do Departamento de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (DESAU), da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

políticas e do interesse dos gestores. Esses programas atuam com a função de reduzir problemas políticos, sociais e econômicos. Estas iniciativas possuem diferentes níveis de estabilidade, sendo que algumas estão vinculadas a políticas sociais e outras ocorrem de forma pontual e/ou com caráter assistencialista, sem continuidade. Ainda assim, foram estabelecidas para reduzir a desigualdade social e econômica frente ao acesso à alimentação adequada em quantidade e qualidade e permanecem em funcionamento em muitos países (Sordini, 2014; Padrão; Aguiar, 2018).

Apesar da existência de elementos que atestam a importância dos RP, em sua trajetória histórica há instabilidades, marcadas muitas vezes por um caráter temporário e ações fragmentadas, a depender da priorização política e, conseqüentemente, do perfil da gestão pública. Ou seja, funcionando como uma ação sem garantia de continuidade e não como uma política estruturante. Destaca-se que a implantação e permanência de programas que visem sanar carências alimentares e nutricionais por meio do fornecimento de uma alimentação saudável, de qualidade, a preços acessíveis e prioritariamente para populações em vulnerabilidade social, são primordiais (Maluf, 2005; Cruz, 2012; Cacau, 2016; Soledade et al., 2017; Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019, 2020, 2023).

A avaliação de programas de alimentação e nutrição, por sua vez, partindo do princípio que estes devem atuar como políticas públicas promotoras do DHAA, é de suma importância para a sua qualificação. O processo de avaliação em saúde ou de políticas públicas possibilita a compreensão das limitações e necessidades, visando adequar o funcionamento do programa e melhorando os resultados das suas ações (Bosi; Uchimura, 2011; Carvalho et al., 2013; Magalhães, 2014; Kepple et al., 2016; Paiva, 2016; Schoenefeld; Jordan, 2019). No contexto da SAN, este processo tem sido considerado mais complexo por incluir indicadores relacionados às questões sociais, econômicas, culturais, éticas e políticas. Trata-se de um cenário mais robusto por conter diversas esferas sociais (Santos; Sampaio, 2013; Azevedo; Ribas, 2016; Martínez et al., 2016; Machado et al., 2018a).

Na dissertação de mestrado intitulada “Avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional” foi elaborada uma Matriz Avaliativa para RP contendo 2 dimensões, 6 subdimensões, 24 indicadores e 29 medidas avaliativas (**ANEXO A**). Esta matriz foi aplicada nos RP da região Sul do Brasil. O estudo observou uma maior adequação dos indicadores referentes à administração, estrutura e ao processo de produção de refeições. Os resultados insatisfatórios, por sua vez, foram mais expressivos nos indicadores que

extrapolaram o caráter assistencial dos RP, refletindo a necessidade de avanços na compreensão e atuação dos RP como equipamentos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) (Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019, 2020).

Além disso, Oliveira (2018) indicou que ainda são necessários estudos avaliativos que contemplem os RP, visando fortalecer estes equipamentos como elementos promotores da garantia do DHAA e da qualificação dos índices brasileiros de SAN. Por fim, o estudo sugeriu a contínua qualificação da Matriz Avaliativa construída, destacando a pertinência da atualização de indicadores e medidas pactuados com especialistas na temática, com vistas a uma aferição mais completa e específica de cada dimensão do RP. Ainda, que fosse aplicada em distintos contextos, contribuindo para minimizar as disparidades regionais e estimulando a produção científica em relação a esta temática.

Neste contexto, esta tese teve como objeto central a avaliação dos RP, por meio da aplicação da Matriz Avaliativa construída e aplicada em momento anterior (Oliveira, 2018). A avaliação foi do tipo normativa, associada às características de contexto dos RP brasileiros no âmbito da SAN, tendo a seguinte pergunta de partida: “O contexto no qual estão inseridos os Restaurantes Populares brasileiros influencia na sua atuação como Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional?”.

Ressalta-se que em busca sistemática da literatura² sobre os estudos avaliativos dos RP e programas internacionais similares, foram selecionados para análise 35 artigos publicados entre 2011 a 2021. Essa revisão evidenciou a lacuna existente sobre o papel dos RP na promoção da SAN. Recomenda-se, portanto, a realização de estudos avaliativos que possam contribuir com a qualificação e ampliação dos RP como instrumentos de promoção do DHAA e combate à fome (Oliveira et al., 2023).

1.3 RELEVÂNCIA, ORIGINALIDADE E CONTRIBUIÇÃO DA TESE

1.2.1 Relevância

² A busca foi realizada até o dia 05 do mês de novembro de 2021 e considerou os estudos publicados entre 2011 e 2021. As bases de dados investigadas foram: Scopus, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Directory of Open Access Journals, Scielo.org, Web of Science, PubMed e Google Acadêmico.

Para uma melhor compreensão acerca da amplitude e relevância da implantação dos RP faz-se necessário o entendimento das ligações entre políticas públicas, cidadania e exclusão social, por ser uma política pública que visa o combate à fome (Araújo et al., 2007; Araújo; Calazans, 2020; Santana et al., 2022; Sousa et al., 2022; Faustino; Cervenka, 2022; Ribeiro-Silva et al., 2020). No Brasil, estudos evidenciam que os RP são estratégias que podem contribuir para reduzir o problema da subalimentação da população atendida. Em 2015, nos 204 RP existentes no país, em torno de 209 mil pessoas foram beneficiadas com as refeições servidas nos cinco dias da semana (Brasil, 2015). Contudo, nos dados coletados em 2018, o número de RP reduziu para 171 (Brasil, 2019a), o que representa uma redução de 16% destes equipamentos. Este fato acarretou em uma redução de 209.527 refeições/dia no horário do almoço em 2015 para 168.201 refeições em 2018 (Brasil, 2015; Brasil, 2019a), ou seja, 20% a menos de refeições servidas, logo, de pessoas que perderam o acesso a este equipamento.

Um estudo realizado em 2016, em um RP do município de Rio Branco/Acre com produção média 700 refeições tipo almoço/dia, destacou que o público atendido se caracteriza como uma população de baixa renda e que, na maioria das vezes, realiza uma única refeição ao dia, ou seja, aquela servida no RP (Lopes et al., 2016). Neste ínterim, ressalta-se a necessidade de aperfeiçoamento da institucionalização para o fortalecimento do programa como política pública, visando à continuidade do EPSAN e dos benefícios sociais a ele associados (Moreira, 2005; Cacau, 2016; Zanini; Schneider, 2016; Godoy et al., 2017; Ribeiro et al., 2017; Gomes, 2018; Oliveira, 2018; Costa, 2019; Oliveira et al., 2019, 2020, 2023).

Na avaliação de políticas ou programas de SAN almeja-se compreender se as ações desenvolvidas estão sendo efetivas, se alcançam os objetivos propostos. Entretanto, para ter essa resposta é necessário avaliar os resultados e os processos. Avaliar SAN trata-se de uma discussão sensível porque está no campo do DHAA, um direito inalienável e repleto de nuances relacionadas à dignidade humana, à equidade e a soberania alimentar (Kepple; Segall-Corrêa, 2011; Santos; Sampaio, 2013; Magalhães, 2014; Kepple et al., 2016; Martínez et al., 2016; Machado et al., 2018a; Caro et al., 2018).

Considerando as informações supracitadas e o contexto do Brasil, ou seja, 33 milhões de pessoas em situação de IA grave (PENSSAN, 2022) e a importância de estratégias que atuem diretamente nesta questão, ressalta-se a relevância desta tese. O mesmo, ao realizar uma avaliação destes equipamentos como promotores da SAN, possibilitará identificar limites e

potencialidades, com posterior associação a características de contexto visando aprofundar os fatores envolvidos na execução das ações dos RP.

Conforme apontado pela Rede PENSSAN (2022), há muitas desigualdades entre as regiões brasileiras e entre os estados de uma mesma região. Desta forma, é necessário compreender as disparidades para a elaboração de políticas públicas mais específicas para as realidades locais.

Avaliar e, posteriormente, possibilitar que a gestão dos RP qualifique seus serviços por meio dos resultados encontrados, poderá potencializar a promoção de SAN para o frequentador, o qual inclui, prioritariamente, a população mais vulnerável do país. Como o RP é uma ferramenta importante na melhoria dos índices de SAN, é crucial avaliar e monitorar sua qualidade.

1.2.2 Originalidade

Os resultados encontrados na dissertação intitulada “Avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional” (Oliveira, 2018), cujo um dos objetivos do estudo foi a avaliar os RP da região Sul do Brasil pelo prisma da SAN, demonstraram que a matriz avaliativa pode fomentar melhorias e, conseqüentemente, o fortalecimento destes equipamentos, subsidiando assim avanços no campo da avaliação e gestão dos programas de SAN (Oliveira et al., 2020).

Esta tese atualizou esta matriz avaliativa citada e expandiu a aplicação para os RP de todas as capitais do Brasil com posterior realização de um estudo de associação com características de contexto. Ao localizar os limites e as potencialidades espera-se estimular a otimização das ações dos RP avaliados, considerando as características regionais.

Esta tese é original porque avaliou uma amostra nacional de RP brasileiros pelo âmbito da SAN, a partir da aplicação de modelo de avaliação previamente testado e que foi aperfeiçoado no presente estudo. Trata-se da primeira pesquisa identificada na literatura com este foco e abrangência. Ainda, utilizou uma metodologia de avaliação inovadora para estes equipamentos, envolvendo indicadores que podem traduzir a multidimensionalidade do conceito de SAN adotado pelo Brasil.

1.2.3 Contribuição Científica

Os dados encontrados por esta tese contribuem para uma melhor compreensão dos RP instalados e, também, para melhorias para os frequentadores destes equipamentos, visto que os resultados, ao serem disponibilizados para a gestão dos RP participantes, poderão qualificar e possibilitar a ampliação dos serviços disponibilizados.

Outra contribuição a ser ressaltada é o potencial de divulgação, nos níveis nacional e internacional do funcionamento ampliado dos RP e suas potencialidades e entraves, considerando o seu potencial de alcance e as décadas de existência.

Ainda, salienta-se a necessidade de avanços em metodologias avaliativas que contemplem a SAN como norteadora das ações executadas pelos EPSAN. Considerando o impacto das ações e o aumento da InSAN no país, faz-se necessária a ampliação dessa política e dos estudos relacionados, visto que a literatura sobre este EPSAN e seus resultados é sucinta no âmbito da SAN. É importante dar visibilidade aos RP, pois são ferramentas essenciais no enfrentamento da fome e dos preocupantes índices de SAN (Godoy et al., 2014; Camini et al., 2016; Garajau; Afonso, 2016; Lopes et al., 2016; Assunção et al., 2017; Gomes et al., 2018; Costa et al., 2019; Oliveira et al., 2019). Além disso, a realização de um diagnóstico sobre os EPSAN é fundamental para a proposta de medidas de melhoria (Maldonado; Moya, 2010; Martínez et al., 2016; Caro et al., 2018; Oliveira et al., 2019, 2020, 2023; Araújo; Calazans, 2020; Santana et al., 2022; Sousa et al., 2022; Faustino; Cervenka, 2022; Ribeiro-Silva et al., 2020).

Por fim, considerando que as normativas vigentes sobre os RP foram elaboradas há mais de uma década e as posteriores transformações políticas e sociais ocorridas no país, principalmente no contexto da SAN, destaca-se que esta tese apresenta uma sugestão de atualização do conceito dos RP. Também, pontua a necessidade de atualização das normativas dos RP, frente ao atual contexto socioeconômico vivenciado pela população brasileira (Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019, 2020, 2023).

Sendo assim, e assumindo a importância da avaliação de políticas públicas de SAN e a escassez de literatura sobre a execução dos RP, justificou-se a realização da presente tese, visando a sua contribuição para preencher a lacuna, até então existente, tanto no processo de avaliação em SAN de modo geral, quanto sobre a necessidade de se avaliar os RP brasileiros neste âmbito. Os resultados obtidos possibilitarão o avanço do conhecimento científico sobre a

atuação do RP e suas possíveis contribuições para a promoção da garantia do DHAA e da SAN dos seus frequentadores.

1.4 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo geral

Realizar avaliação da adequação dos Restaurantes Populares brasileiros aos parâmetros de promoção da segurança alimentar e nutricional e verificar sua associação com características de contexto.

1.3.2 Objetivos específicos

Realizar revisão integrativa de estudos avaliativos sobre Restaurantes Populares e programas internacionais similares;

Determinar o grau de adequação dos Restaurantes Populares aos parâmetros da segurança alimentar e nutricional;

Realizar análise de associação entre características sociais, econômicas e políticas do contexto dos municípios e o grau de adequação dos Restaurantes Populares aos parâmetros da segurança alimentar e nutricional.

1.5 ESTRUTURA GERAL DO DOCUMENTO

Esta tese está estruturada em cinco capítulos. O capítulo 1 – Introdução - apresenta o problema em questão e situa teoricamente a tese de maneira inicial. Culmina com a pergunta de partida: “O contexto no qual estão inseridos os Restaurantes Populares brasileiros influencia na sua atuação como Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional?”. Ao final do capítulo são apresentados a justificativa do trabalho e os objetivos (geral e específicos).

O capítulo 2 - Revisão de Literatura - explicita a abordagem teórica da pesquisa, compreendendo a apresentação dos conceitos, dos resultados dos estudos revisados e demais aspectos relevantes da literatura científica que sustentam a tese. O capítulo foi composto por

três etapas: Restaurante Popular; Segurança Alimentar e Nutricional; e Avaliação Normativa de programas de políticas públicas.

O capítulo 3 – Métodos - descreve de forma detalhada o desenho do estudo e os aspectos que envolvem a coleta, análise e apresentação dos resultados.

O capítulo 4 – Resultados - apresenta as publicações oriundas da tese, sendo apresentados dois artigos, uma revisão integrativa e um artigo original.

O capítulo 5 – Considerações Finais - apresenta um resumo dos resultados da Tese, suas contribuições e limites. Por fim, são apresentadas as referências, anexos, apêndices e uma breve apresentação da autora.

3 REVISÃO DE LITERATURA

Este capítulo tem como objetivo aprofundar teoricamente os temas centrais desta tese. Apresenta três seções, que são: os Restaurantes Populares brasileiros, a Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil e a Avaliação Normativa de programas e políticas públicas. O estado da arte encontra-se no final da terceira seção. A subseção 2.3.1, denominada “Estudos avaliativos em Restaurantes Populares”, foi construída a partir de uma revisão integrativa (Ercole et al., 2014), com busca sistemática da literatura (Higgins et al., 2019). As demais seções foram elaboradas por meio de revisão narrativa, sem aplicação de estratégias de busca (Rother, 2007).

2.1 RESTAURANTE POPULAR

Os RP apresentam como objetivo principal a produção e distribuição de refeições prontas e nutricionalmente adequadas para indivíduos em situação de vulnerabilidade social e/ou InSAN. Ainda, contemplam os seus objetivos secundários, os quais dispõem sobre respeitar a cultura alimentar, fornecer alimentos sazonais, ofertar uma alimentação variada e saudável, fomentar a compra da agricultura familiar, realizar o reaproveitamento dos resíduos sólidos e garantir a dignidade no momento da refeição por meio de espaços adequados e confortáveis.

Considerando os objetivos do RP e o seu potencial em promover a garantia do DHAA e da SAN, ele está incluso no rol dos chamados Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), sendo assim, um dos equipamentos componentes da PNSAN (Brasil, 2004; 2007; 2011b; REDESAN, 2011; Gomes, et al., 2018; Oliveira, 2018; Costa et al., 2019; Oliveira et al., 2019, 2020, 2023).

De acordo com Costa (1947), o modelo de RP inicialmente proposto no Brasil foi originário da Rússia, seguindo o padrão das então “usinas-cozinhas”, que na década de 1930, tinham como objetivo possibilitar o acesso a uma alimentação adequada aos trabalhadores da construção civil – destaca-se a construção da represa de Dniepepstrowski como marco – visando à garantia da força de trabalho necessária e eficaz.

No Brasil, o Decreto-Lei nº 22.478 de 5 agosto de 1940 instituiu o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) em substituição ao Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Industriários (IAPI), implementando assim os

primeiros RP brasileiros. À época, os RP foram idealizados por Josué de Castro e seus pares e objetivavam oferecer uma alimentação de qualidade aos trabalhadores formais – aqueles vinculados à previdência social e que recebiam um salário mínimo (Vasconcelos, 2005; Garajau; Afonso, 2016; Zanini; Schneider, 2016; Oliveira, 2018).

Com o avanço da implantação dos RP nas grandes cidades, o acesso foi ampliado para além de trabalhadores formais, entendendo assim a alimentação saudável e adequada como um fator essencial à vida e à saúde (Carvalho et al., 2007). Contudo, durante a ditadura militar no Brasil estes equipamentos foram fechados em 1967, com reabertura em grandes centros urbanos na década de 1990, iniciando por Belo Horizonte/Minas Gerais (Gonçalves et al., 2011; Machado et al., 2014; Albano, et al., 2018; Gomes, et al., 2018; Oliveira, 2018).

Em 2004, regidos pelo então MDS, os RP ressurgiram no cenário nacional e integraram as ações do PFZ, com o intuito de garantir o acesso da população brasileira a uma alimentação adequada, priorizando regiões e indivíduos em vulnerabilidade social e nutricional (Brasil, 2004; Silva, 2012; Sobrinho et al., 2014; Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019). Neste período surgem os documentos norteadores tanto da implantação quanto do funcionamento dos RP – “Manual Programa Restaurante Popular” (Brasil, 2004) e “Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação” (Brasil, 2007).

É importante destacar que o surgimento dos RP, à época do SAPS, tinha como objetivo oferecer uma alimentação equilibrada para sanar a reconhecida subalimentação dos trabalhadores (a maioria fabril) e assim para garantir a força de trabalho dos mesmos (Costa, 1947). Na atualidade, com os RP reconhecidos como equipamentos que buscam promover a SAN, a oferta de refeições deve considerar aspectos mais completos, deve-se oferecer uma “alimentação saudável e adequada”. Esta é definida como “uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados” (CONSEA, 2007).

Considerando o cenário no qual esses documentos foram elaborados e as posteriores transformações políticas e sociais, principalmente no contexto da SAN, destaca-se a necessidade de atualização dos mesmos frente ao atual momento socioeconômico da população.

Nesta linha, reforça-se a importância de normativas mais atualizadas e contextualizadas à gestão destes equipamentos (Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019, 2020, 2023).

No Quadro 1 apresenta-se uma síntese dos objetivos e características estruturais e operacionais dos RP com base nos documentos de implantação e manutenção governamentais (Brasil, 2004; Brasil, 2007).

Quadro 1 - Objetivos e características estruturais e operacionais do Programa Restaurante Popular.

Programa Restaurante Popular	
Apresentação	Equipamento elaborado para criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de casa, atendendo os segmentos mais vulneráveis.
Objetivo do Programa	Apoiar a implantação e modernização de restaurantes públicos populares geridos pelo setor público municipal/ estadual, visando à ampliação de oferta de refeições prontas saudáveis e a preços acessíveis, reduzindo assim, o número de pessoas em situação de insegurança alimentar.
Objetivo do Restaurante Popular	Oferecer refeições nutricionalmente balanceadas originadas de processos seguros, priorizando alimentos oriundos da agricultura familiar, em local confortável e de fácil acesso, destinadas, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar.
Público frequentador	Pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar, principalmente pessoas de baixa renda.
Localização	Regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda, como por exemplo, áreas centrais da cidade, próximas a locais de transporte de massa e/ou em áreas de grande circulação de população de baixa renda. A instalação deve permitir que os frequentadores não tenham que utilizar meios de transporte para a realização de deslocamentos no horário de almoço.
Gestão de Restaurantes Populares	Podem ser geridos diretamente por órgão da administração pública ou por meio de parceria com organizações sem fins lucrativos.
Parceiros potenciais	Secretaria de Assistência Social, Secretarias Municipais de Saúde ou Órgão responsável pelo controle sanitário de produtos e serviços de interesse da saúde, Secretaria de Agricultura e Abastecimento, Conselhos Estaduais de Nutrição – oferecendo orientações sobre a elaboração de cardápios, segundo os hábitos alimentares locais. Universidade, ONGs, Indústrias /Centros de Abastecimento / Empresas e outros.
Preço cobrado do usuário	Em torno de R\$ 1,00, devendo o poder público responsável, estadual ou municipal, cobrir os custos das refeições ³ .
Quanto à Educação Alimentar e Nutricional	Devem desenvolver atividades de educação alimentar, visando estimular a sociedade a combater a fome e a adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção e o combate a uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes e hipertensão.

³ Destaca-se que este preço de acesso ainda está vigente nas normativas dos RP. Contudo, há necessidade de atualização deste valor por meio de uma pesquisa nacional que inclua todos (censo) os RP, visando atualizar a média do preço de acesso cobrado, por refeição, nestes equipamentos. Segundo os dados do Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN), de 2014, o preço médio cobrado por almoço nos RP que responderam o mapeamento era de R\$2,31. Considerando os dados coletados para esta tese, na amostra de 87 RP, que representou um panorama nacional, em 2023, o preço médio de consumo da refeição no horário do almoço foi de R\$1,44.

Programa Restaurante Popular	
Quanto ao amparo legal	A criação dos RP deve ter previsão legal. É imprescindível a ata de aprovação do projeto, preferencialmente, pelo Conselho Municipal / Estadual de Segurança Alimentar, acompanhada da Lei de Constituição da entidade e da ata de posse do representante do Conselho.

Fonte: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (2004; 2007).

Além do acesso à alimentação adequada, é importante ressaltar que as normativas do RP o caracterizam como um equipamento multifuncional, que tem a missão de promover um espaço de promoção da cultura, de atividades de educação alimentar e nutricional (EAN), a adoção de hábitos alimentares saudáveis, a promoção da saúde e deve, por fim, contribuir para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis. Ainda, tem como função secundária fortalecer a cidadania de grupos mais vulneráveis, a partir do envolvimento de diferentes setores de governo e sociedade (Brasil, 2004; Sobrinho et al 2014; Branquinho et al., 2015; Bento, et al., 2016; Gomes, et al., 2018; Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019, 202, 2023).

Os RP precisam estar localizados em áreas de grande circulação de trabalhadores de baixa renda, formais ou não, e de idosos, estudantes e desempregados, pois estes abarcam o público frequentador do programa. O terreno deve possuir infraestrutura urbana adequada: abastecimento de água, energia elétrica, captação de esgoto sanitário e águas pluviais (Brasil, 2007; Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019, 2020).

Ainda, conforme o seu objetivo supracitado, reforça-se a importância do uso de alimentos da agricultura familiar nos cardápios dos RP, visando o incentivo à produção e compra dos mesmos. Esta priorização, além de fomentar uma alimentação de qualidade, promotora de saúde e que respeite a diversidade cultural e o sistema alimentar sustentável, promove a geração de renda e o fortalecimento do pequeno produtor e sua família, amenizando situações de IA desta população, visto que são considerados um público prioritário da PNSAN (Padrão; Aguiar, 2018; Oliveira et al., 2019, 2020; Vidor, 2020).

O Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN)⁴, desenvolvido em parceria com a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), com edições publicadas em 2014, 2015 e 2019, apresenta dados sobre os RP brasileiros (Brasil,

⁴ O Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN) é uma ferramenta de pesquisa que contribui para o aprimoramento da gestão do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). A pesquisa objetiva a produção de conhecimento e divulgação de informações sobre as estruturas do SISAN e as políticas públicas de SAN nos estados e municípios, ampliando os instrumentos de monitoramento, avaliação e divulgação de dados relevantes (Brasil, 2015).

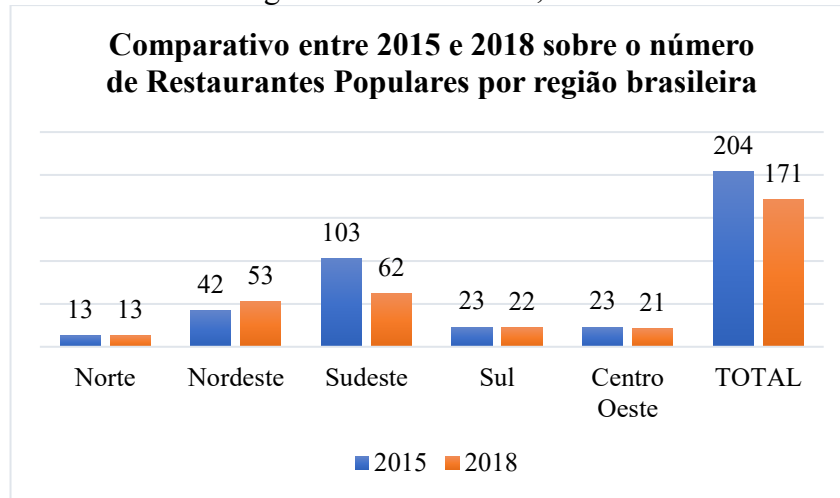
2015; Brasil, 2019a). Dentre estes destaca-se a redução importante do número de RP em funcionamento entre os anos de 2015 e 2018.

Nos dados do MapaSAN de 2015, coletados em 2.089 municípios brasileiros, o Brasil possuía 204 RP (BRASIL, 2015). Contudo, nos dados coletados em 2018 em 2.319 municípios, o número de RP reduziu para 171 (Brasil, 2019a), uma redução de 16% dos equipamentos, com destaque para a região Sudeste, que reduziu em 39,8%. A Figura 1 apresenta uma comparação entre as regiões brasileiras quanto aos RP existentes nos anos de 2015 e 2018.

Os dados da Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos (CGEP), da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), do MDS, atualizados em agosto de 2023 e disponibilizados para esta tese, indicam que há 128 RP em 100 municípios brasileiros, implantados a partir de convênios (edital) do Governo Federal, entre 2004 e 2012. Ainda, os últimos editais ou emendas parlamentares para modernização e compra de equipamentos para os RP ocorreram em 2021. Destes RP, 95 estão em funcionamento, 14 em processo de instalação e 19 paralisados⁵.

⁵ Dados de controle interno fornecidos pela Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos (CGEP), do Departamento de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (DESAU), da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

Figura 1 - Comparativo entre 2015 e 2018 sobre o número de Restaurantes Populares por região do Brasil. Brasil, 2018.



Fonte: Dados do Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN) (BRASIL 2015; 2019a).

Apesar da redução do número de RP apontada na região sudeste, esta mantém a maior concentração desses equipamentos no país. Uma pesquisa realizada entre 2014 e 2015, com 81 RP cadastrados no então MDS, encontrou resultados que já mostravam essa discrepância entre as regiões brasileiras. O estudo localizou uma concentração de 45% dos RP na região sudeste, estes produzindo 61% do total de refeições servidas no Brasil (Soares et al., 2018).

Conforme os dados apresentados, os RP cobrem ainda uma pequena parcela da população em situação de InSAN, não existindo um número suficiente de unidades para toda a população em vulnerabilidade social no país. Um estudo realizado em 2011, por Gonçalves et al., que teve como objetivo avaliar o Programa Restaurantes Populares a partir do perfil dos beneficiários atendidos, incluindo 99 RP cadastrados no então MDS, conclui que o programa atendia na época apenas 0,3% da população em insegurança alimentar, sendo necessários em 2011 um total de 44.864 restaurantes para suprir os 72.004.996 potenciais beneficiários. Destaca-se que este dado localizado em 2011 já reportava o pequeno número de RP e, ainda, considerando o impacto das suas ações faz-se necessária a ampliação desta política, bem como dos estudos acerca desta ação (Gonçalves et al., 2011; Consea, 2018). Por fim, vale apontar que são necessários mais dados e estimativas sobre o número ideal de RP considerando o potencial público frequentador.

Os dados de 2018 indicam que 91% dos RP estavam em funcionamento, 7% paralisados e 2% em construção e/ou reforma (Brasil, 2019a). A paralisação de um programa com esta extensão e significado pode ser compreendida como negação do atendimento emergencial de

uma necessidade imediata e inerente à garantia da vida. Os usuários que tiveram o acesso aos RP negados ficaram desprovidos de uma proteção social necessária, que é o acesso a uma alimentação adequada (Padrão; Aguiar, 2018).

É importante que haja o entendimento de que a existência e continuidade dos RP promovem um direito, uma vez que é uma ferramenta que permite às populações vulneráveis o acesso a alimentos e contribui para a garantia do DHAA e da SAN. Nesta linha, enfatiza-se a necessidade de ampliar a compreensão desse programa além de uma prática assistencial, mas como promotora da emancipação social por meio do exercício de um direito humano e fortalecimento do controle social (Padrão; Aguiar, 2018; Oliveira et al., 2019).

O Quadro 2 apresenta o número de comensais e dados referentes aos valores da refeição nos RP do Brasil.

Quadro 2 - Número de comensais e dados referentes aos valores da refeição nos Restaurantes Populares do Brasil. Brasil, 2019.

Questões elencadas	BRASIL	POR REGIÃO				
	Média	Centro-Oeste	Sul	Sudeste	Nordeste	Norte
Quantas pessoas são atendidas em média no horário do almoço?	168.201	42.000	15.578	60.350	42.748	7.525
Qual o custo médio para o preparo de uma refeição no último mês?	R\$5,70	R\$5,27	R\$7,01	R\$5,64	R\$5,17	R\$6,60
Qual o valor médio do subsídio para uma refeição?	R\$4,74	R\$3,17	R\$5,57	R\$4,58	R\$4,89	R\$4,53
Qual o valor médio cobrado por uma refeição no último mês?	R\$2,16	R\$1,71	R\$2,48	R\$2,26	R\$2,03	R\$2,49

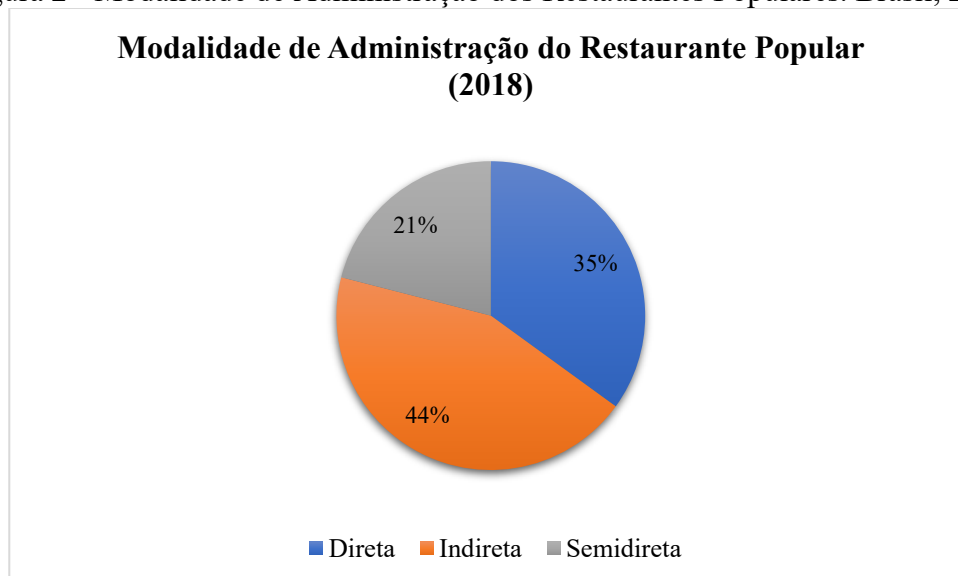
Fonte: Dados do Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN) do MDS (2019).

Segundo os dados apresentados houve uma redução de 209.527 refeições/dia no horário do almoço em 2015 para 168.201 refeições em 2018 (Brasil, 2015; 2019a), ou seja, 20% a

menos de refeições servidas, logo, de pessoas que perderam o acesso a este equipamento. Sendo assim, a institucionalização dos RP precisa ser aperfeiçoada para fortalecimento do programa como política pública. Uma estratégia seria o compromisso firmado entre as esferas governamentais para garantia da continuidade do programa por ao menos um período definido, visando à continuidade do equipamento e dos benefícios sociais a ele associados (Moreira, 2005; Cacau, 2016; Zanini & Schneider, 2016; Godoy et al., 2017; Ribeiro et al., 2017).

A administração dos RP é do poder estadual ou municipal, ou de entidades sem fins lucrativos que firmam convênios com o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, por meio de participação em editais. São financiáveis a construção, a reforma e a conclusão de instalações prediais, a aquisição de equipamentos, materiais permanentes e de consumo, formação de equipes de trabalho e a formação e capacitação profissional na área de alimentos, com vistas a auxiliar na geração de trabalho e renda. A gestão destes equipamentos pode ser realizada de forma direta, indireta ou semidireta. Destaca-se a orientação sobre a promoção de RP autossustentáveis por meio de uma gestão eficiente sem fins lucrativos (Brasil, 2004; 2007). A Figura 2 apresenta a modalidade de administração dos RP brasileiros em 2018.

Figura 2 - Modalidade de Administração dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.



Fonte: Dados do Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN) do MDS (2019).

Um estudo de caso realizado, em 2018, no RP de Juiz de Fora, Minas Gerais, que teve como objetivo “investigar a complexa relação entre Direito, Política e Economia no âmbito das

políticas públicas direcionadas à concretização do DHAA e a SAN”, destacou que os municípios que optaram pela gestão terceirizada destes equipamentos reduziram a possibilidade de participação social nas ações e administração deles. Na proporção inversa, a gestão direta ou por meio de parcerias com organizações sem fins lucrativos ampliou este tipo de participação, bem como o vínculo com demais secretarias e membros do CONSEA estadual e municipal (Pereira, 2018). A gestão terceirizada de um equipamento público como os RP tem sido considerada a principal forma de flexibilizar o trabalho, mas, sobretudo, um modo de precarização econômica, social e política (Druck et al., 2017).

Os interesses da empresa terceirizada que visa o lucro e, dos usuários do RP, que buscam uma alimentação digna, adequada e segura são contraditórios e podem gerar conflitos que impactam diretamente na garantia do DHAA. As normativas sobre os RP definem que a administração pública pode optar pela terceirização dos serviços operacionais de produção de refeições, desde que monitore o preço da refeição, para que seja acessível, e se responsabilize pela avaliação dos serviços (Brasil, 2004). Mas, sugere-se que, independentemente da modalidade de gestão do RP, essa seja participativa e contemple os princípios da PNSAN (Pereira, 2018).

Os sistemas de proteção social, como os RP e demais programas e políticas, são ferramentas importantes na luta contra a fome, mas devem envolver diferentes setores do governo e da sociedade, para promoção concomitante de saúde, educação, nutrição e práticas emancipatórias, estimulando a cidadania. A extensão da proteção social no contexto mundial e principalmente em países em desenvolvimento tem sido fundamental para o avanço no combate à fome (Brasil, 2006; 2010a; Padrão; Aguiar, 2018; Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019; Rocha et al., 2018; Costa et al., 2019).

Por fim, destaca-se que o fortalecimento da existência e continuidade dos RP como um direito deve ser enfatizado, visto que se trata de uma ferramenta que possibilita o acesso à alimentação e contribui para a garantia do DHAA e da SAN dos frequentadores. Ressalta-se a necessidade de ampliação do entendimento deste programa para além de uma prática assistencialista, mas promotora da emancipação social através do exercício de um direito humano e fortalecimento do controle social (Araújo et al., 2015; Lopes et al., 2016; Assunção et al., 2017; Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019).

2.2 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O conceito de SAN no Brasil surgiu a partir de intensos e longos debates, principalmente nas últimas décadas, sobre a sua amplitude, bem como as muitas dimensões que o compõem. Destaca-se nessas discussões a inter-relação da SAN com o DHAA e a sua associação com as lutas contra a fome e a redução das desigualdades sociais (Machado et al., 2018a; Machado et al., 2018b; Oliveira et al., 2019; Vasconcelos et al., 2019, Silva; Panelli-Martins, 2020).

Em um breve resgate histórico, destaca-se que no ano de 1993 constituiu-se o movimento social “Ação da Cidadania Contra a Fome, a Miséria e pela Vida”, liderado por Herbert de Souza, o Betinho. Este tinha como objetivo mobilizar mudanças fundamentais e urgentes para transformar a realidade do país visando à redução da exclusão, da fome e da miséria (CONSEA, 1995). Para a consolidação desse objetivo, houve um processo de formação de Comitês de Combate à Fome, coordenados pela Secretaria Executiva Nacional da Ação da Cidadania. Os comitês atuavam em duas frentes: ações emergenciais e ações de pressão de opinião pública (Brasil, 1993; CONSEA, 1995; Machado et al., 2019).

Ainda, em 1993, foram lançados o Plano de Combate à Fome e à Miséria e a proposta de constituição do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA). Naquele contexto, o CONSEA, instituído pelo Decreto Presidencial, em 26 de abril de 1993, foi formado por 9 ministros de Estado e 21 representantes da sociedade civil, com o objetivo de assessorar o governo na formulação de propostas e implementação de ações para o problema da fome e da miséria no Brasil. Destaca-se então como um marco histórico a ação conjunta do CONSEA/Ação da Cidadania, desenvolvendo diversas atividades visando o combate à fome e à miséria do país (Peliano; Beghin, 1993; CONSEA, 1995; Machado et al., 2019;). Contudo, em 1995 o CONSEA foi extinto e substituído pelo Conselho do Programa Comunidade Solidária até 2003 (Valente, 2002; Carvalho et al., 2007; Machado, 2017).

Em 2003, o então presidente Luís Inácio Lula da Silva instituiu o PFZ, como uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional, reiterando o combate à fome e à miséria, o DHAA e a SAN. As ações do PFZ possuíam três formas de ações, denominadas de políticas estruturais, políticas específicas e políticas locais. Além disso, o PFZ definiu como público potencial de suas propostas estruturais e emergenciais cerca de 46 milhões de brasileiros que dispunham de menos de um dólar per capita/dia para sobreviver. Ainda em 2003 foi reinstaurado o CONSEA, instituído como um órgão de caráter consultivo e de assessoria

imediate ao Presidente da República, tendo como objetivo propor as diretrizes gerais para uma Política Nacional de SAN (Vasconcelos, 2005; Machado et al., 2019).

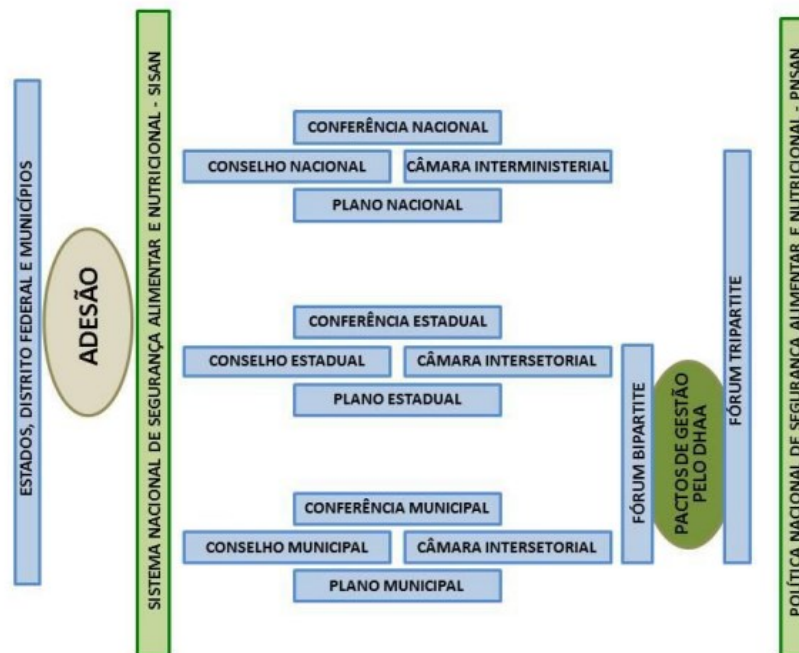
Como visto, o governo Lula reaproximou o Estado do seu dever frente aos direitos da população, com a concepção de que a garantia do DHAA aos cidadãos deveria ser obrigação estatal (Jaccoud et al., 2009). Houve também um processo de busca pela intersectorialidade entre os órgãos governamentais de diferentes esferas e a participação mais intensa da sociedade civil organizada. Estes fatos redefiniram as estratégias, a gestão e a execução dos programas e ações no campo da alimentação e nutrição (Burlandy, 2009). Essa transição de postura governamental foi crucial para o início de um novo paradigma para as políticas sociais relacionadas à alimentação e nutrição, a SAN e ao DHAA (Albuquerque, 2009; Machado et al., 2019).

Em 2006, foi sancionada a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), através da Lei nº 11.346, de 15 de setembro, estabelecendo o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e reforçando a obrigação do Estado em possibilitar condições mínimas para a garantia da SAN (Brasil, 2006). O conceito de SAN constante na LOSAN e adotado no Brasil define que:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006, art. 3º).

A LOSAN (Figura 3) estabeleceu os princípios, diretrizes, composição e objetivos do SISAN, incluindo o poder público e a sociedade civil, com vistas à formulação e implementação de ações, programas, planos e políticas que promovam e/ou garantam o DHAA (BRASIL, 2006).

Figura 3 - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.



Fonte: BRASIL, 2011b.

Ao longo deste período ocorreram conferências históricas, destacando-se neste momento a III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, em 2007, por meio da qual o CONSEA iniciou a elaboração de princípios e diretrizes para comporem a PNSAN (Recine; Vasconcellos, 2011).

Conforme supracitado, o conceito de SAN se consagrou com a LOSAN, derivada de uma dinâmica político-social iniciada na década de 1990, envolvendo organizações da sociedade civil, movimentos sociais e instituições articuladas com redes políticas relacionadas à promoção da SAN. Dentre essas instituições, destaca-se o Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional (FBSAN), instituído em 1998, que por meio de articulações estratégicas contribuiu para o reconhecimento da SAN como um campo de políticas públicas no Brasil (Consea, 2007; Maluf, 2007; Pinheiro, 2009; Machado et al., 2019; Silva; Panelli-Martins, 2020). Sendo assim, afirma-se que o conceito de SAN não deve ser atribuído a um autor específico, mas sim a um processo político, construído em décadas e por diversos atores (Anjos; Burlandy, 2010; Machado et al., 2018a; Silva; Panelli-Martins, 2020).

Outro marco relacionado à institucionalização da SAN no Brasil trata-se da inclusão da alimentação enquanto direito no Art. 6º da Constituição Federal: "São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta

Constituição." (Brasil, 2010b). Destaca-se que esta inclusão, apesar de extremamente importante e necessária, demorou sete anos desde sua proposição inicial no senado até sua aprovação final. Além da instituição da alimentação como direito, legitimou o reconhecimento de que a garantia do DHAA não pode estar dissociada dos demais direitos, construindo uma cidadania completa, e democrática (Nascimento; Andrade, 2010; Machado et al., 2018a; Silva; Panelli-Martins, 2020). Também, reforça a SAN como um conceito universal e indispensável. O conceito de SAN extrapolou áreas específicas do conhecimento, como nutrição e economia para se tornar um conceito abarcado pelo princípio da cidadania (Nascimento; Andrade, 2010; Machado et al., 2018a; Silva; Panelli-Martins, 2020). Ainda em 2010 se estabelece o Decreto 7272/2010 que regulamenta a Lei no 11.346, instituindo a PNSAN e estabelecendo os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) (Brasil, 2010a).

Dando sequência ao discurso de combate à fome que caracterizou o governo Lula, o primeiro mandato da presidenta Dilma Rousseff apresentava como objetivo combater a pobreza e a extrema pobreza com o Programa Brasil Sem Miséria (PBSM) (Vasconcelos et al., 2019). Visando erradicar a extrema pobreza até 2014, este programa se baseou em três eixos: (1) inclusão produtiva (rural e urbana); (2) garantia de renda para proteção social; e (3) acesso a serviços públicos para proteção e promoção social (Rabelo & Ruckert, 2014). Neste período destacou-se também a divulgação do I Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2012/2015) (Brasil, 2011c).

Importante ressaltar que o eixo de inclusão produtiva na área rural apresentou estratégias e articulações importantes relacionadas a SAN, como o acesso à água para consumo e produção de alimentos. A inclusão de agricultores familiares, classificados na faixa da extrema pobreza, incluídos no Programa Aquisição de Alimentos (PAA) movimentou 8 bilhões de reais e incluiu mais de 500 mil agricultores familiares desde a sua criação até 2023 (Brasil, 2023). Esta intersetorialidade nas ações e programas relacionados a SAN apresentou um grande potencial de articulação e de produção de melhores condições para garantia de direitos à população (Alves; Jaime, 2014; Machado et al., 2018a).

Nesse caminho vale destacar que os próprios RP atuando de forma isolada, pelo seu caráter contínuo e sem acompanhamento dos seus usuários, não promovem a autonomia social, econômica e política. Medidas emergenciais de assistência devem estar articuladas com ações

estruturantes, na perspectiva dos direitos humanos, visando à emancipação da população atendida (Kraemer et al., 2015).

Dados coletados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) através das Pesquisas Nacionais de Amostra por Domicílio (PNAD) em 2004, 2009 e 2013 possibilitaram visualizar uma melhora no nível de segurança alimentar familiar e domiciliar através da Escala Brasileira de Medida Domiciliar da [In]Segurança Alimentar – EBIA (Segall-Corrêa et al., 2014). Destaca-se que o grau de segurança alimentar domiciliar passou de 65% em 2004 para 77% em 2013, o que significou cerca de 40 milhões de novas famílias com melhoria no acesso à alimentação adequada (IBGE, 2014).

As estratégias de combate à fome e a pobreza, a promoção da SAN, a criação e a expansão de políticas públicas, incluindo o Programa Bolsa Família e o PFZ de modo geral, bem como as ações de fortalecimento da agricultura familiar e o estímulo à geração de empregos, ocasionaram bons resultados. Entre os anos de 2002 e 2013 a população de brasileiros em situação de subalimentação diminuiu 82%, retirando o Brasil do Mapa Mundial da Fome em 2014 (FAO, 2014).

Em 2016, foi elaborado o II PLANSAN que destacou o expressivo aumento do excesso de peso corporal e das doenças crônicas não transmissíveis, e a promoção da oferta de alimentos adequados para a população brasileira (Brasil, 2017). Contudo, também em 2016 ocorreu a entrada de um presidente do Estado brasileiro que rompeu com os objetivos dos governos anteriores, resultando em cortes e retrocessos nas políticas de alimentação e nutrição (Vasconcelos et al., 2019) e impactando diretamente nos programas de SAN. A entrada de Michel Temer através de um “golpe parlamentar-judiciário-midiático” apresentou retrocessos diversos, como a instituição da Emenda Constitucional 95 e as contrarreformas trabalhistas, que romperam gravemente com os avanços em relação a SAN e ao DHAA, incluindo o retorno do Brasil ao Mapa Mundial da Fome, o aumento da desigualdade e da pobreza (Souto, 2018).

Seguindo este processo de desmonte das políticas e programas de SAN, em 01 de janeiro de 2019, através de Medida Provisória nº 870 (Brasil, 2019b), editada pelo presidente Jair Bolsonaro, o CONSEA nacional foi extinto. Mesmo com a reação imediata e contrária de diversas organizações tanto da sociedade civil quanto governamental e em nível internacional, a MP870 foi mantida e convertida na Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019. A extinção do CONSEA fragilizou o funcionamento do SISAN e comprometeu os processos de garantia do DHAA em todas as esferas de governo. Ainda, se mostrou como um agravo à democracia e um

retrocesso social, visto que a participação social é um dos pilares da democratização do Estado, conforme pactuado na Constituição Federal (Castro, 2019a). Sobre a MP807, a Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) declarou:

"Na prática, a ação do governo acaba com o conselho, que, nos últimos anos, teve papel fundamental para garantia do DHAA e foi importante articulador das políticas de segurança alimentar e nutricional no país, além de envolver de maneira efetiva a representação da sociedade civil que mantém vínculos estreitos com este tema" (ASBRAN, 2019).

Apesar de muitos esforços, são necessários avanços na convergência de objetivos ou complementação dos mesmos pelos órgãos responsáveis, visando garantir ações conectadas e mais eficientes (Alves; Jaime, 2014). É necessária a compreensão de que SAN e o DHAA são direitos indissociáveis, logo, faz-se necessário e urgente produzir evidências e fortalecer as políticas públicas voltadas a essas temáticas (Castro, 2019b).

Ainda sobre os retrocessos, vale registrar que a partir do final de 2019, o Brasil enfrentou a pandemia do coronavírus (COVID-19) que até a primeira quinzena de outubro de 2023, já havia alcançado mais de 37 milhões e meio de casos, com pelo menos 706.142 mortes (Brasil, 2023).

Visando o combate e a rápida disseminação deste vírus, medidas de isolamento social ocorreram em todo o mundo, atingindo de forma importante as atividades empresariais de maneira geral, como comércio, indústria e prestação serviços (Frediani, 2020) Neste contexto, a Organização Internacional do Trabalho (OIT) apontou que diversos grupos seriam afetados de forma desproporcional pela crise do desemprego, fato que aumentaria a desigualdade, principalmente para jovens e idosos, mulheres e migrantes (ILO, 2020).

Uma das consequências da pandemia apontadas pela literatura foi a redução do rendimento das famílias da classe trabalhadora, aumento do desemprego, crise econômica, pobreza e fome (Ramos, 2020). Os dados da OIT já em 2020 estimavam que haveria um aumento alarmante nos níveis de pobreza relativa entre os trabalhadores informais, com um aumento previsto de 52% nos países de alta renda e 56% nos países de baixa renda (ILO, 2020).

Com o surgimento da pandemia do COVID-19 percebeu-se de forma acentuada os efeitos da desarticulação e o enfraquecimento de instâncias de SAN no Brasil, como a extinção do CONSEA nacional, supracitada. Nos últimos cinco anos, o cenário socioeconômico brasileiro somado aos efeitos da pandemia da COVID-19 e ao sucateamento do SISAN se

configurou em um aumento expressivo de InSAN (Araújo; Calazans, 2020; Santana et al., 2022; Sousa et al., 2022; Faustino; Cervenka, 2022; Ribeiro-Silva et al., 2020).

Os dados do II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da Pandemia da COVID-19 (II VIGISAN/2022), realizado no período de novembro de 2021 a abril de 2022, apresentaram um quantitativo de 33 milhões de pessoas em situação de insegurança alimentar (IA) grave, significando um aumento de 73% da população em situação de fome, em relação à pesquisa anterior, realizada em 2021 (PENSSAN, 2022). Por sua vez, dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) corroboram com estas pesquisas. A FAO apontou que, em 2022, 70,3 milhões de brasileiros viviam em InSAN moderada e 21,1 milhões em InSAN grave – estado de fome (FAO, 2023).

2.3 AVALIAÇÃO NORMATIVA DE PROGRAMAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

O campo da avaliação de políticas públicas abarca uma multiplicidade de extratos da realidade e formas de definir abordagens, dimensões e qualidades para as práticas avaliativas. Estas práticas avaliativas devem refletir as escolhas teóricas e os pareceres dos diferentes atores envolvidos que correspondem às suas posições na área, como à sua formação intelectual, visão crítica e trajetória social (Champagne et al., 2011; Almeida; Paula, 2014; Paiva, 2016; Estevão; Ferreira, 2018).

Ao longo do processo histórico da avaliação de políticas e programas sociais, a inclusão das abordagens qualitativas aprimorou o caráter multidisciplinar das análises. Desse modo, segundo determinada concepção teórica, avaliar ainda possui um sentido básico de julgar, porém constitui um processo plural, deixando de ser “avaliação”, para tornar-se “avaliações” (Silva; Barros, 2004, Alves; Aquino, 2012; André; Gatti, 2014; Oliveira et al., 2017).

No Brasil houve uma ampliação do processo de avaliação de políticas e programas sociais após o processo de redemocratização do país nos anos 1980. As avaliações apresentavam como foco principal os resultados finalísticos das intervenções públicas - baseadas em evidências de efetividade, eficiência e eficácia (Magalhães, 2014). Contudo, a avaliação voltada apenas para os resultados finalísticos dos programas não auxilia na revisão das estratégias adotadas e na correção dos problemas. Sugere-se a integração da pesquisa empírica sistemática, com ênfase em estudos de caso e interação entre dados quantitativos e

qualitativos para captar a complexidade dos programas de SAN e contribuir para aprendizados e mudanças efetivas (Magalhães, 2014).

Para alguns autores, a avaliação contribui para tornar as políticas e os programas mais coerentes graças a uma análise sistemática que busca descrever e explicar as atividades, os efeitos, as justificativas e as consequências sociais dessas políticas e programas. Sendo assim, o objetivo último da avaliação de políticas públicas deve ser a melhoria social, para a qual pode contribuir melhorando o bem-estar coletivo (Brousselle et al., 2011; Champagne et al., 2011).

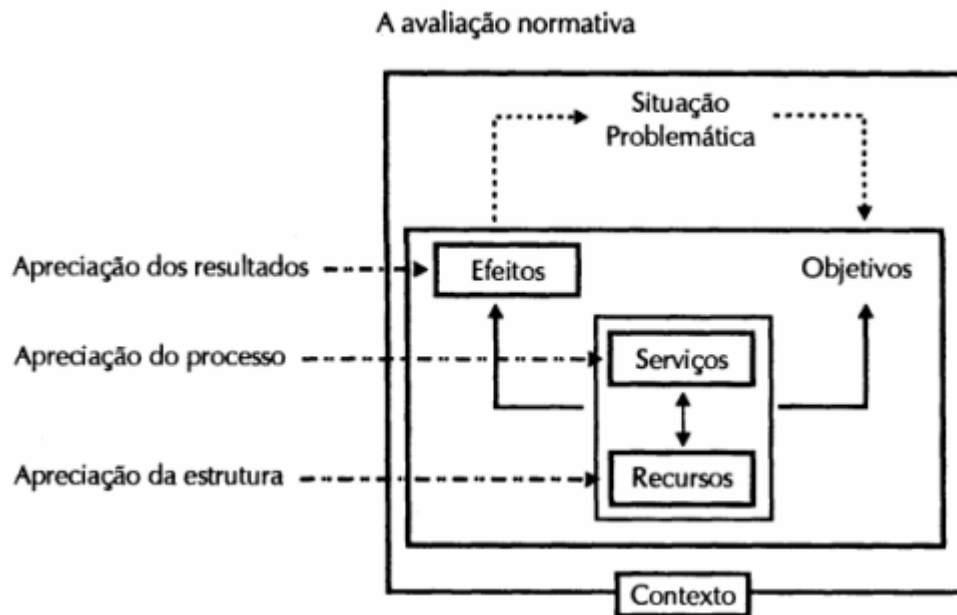
Portanto, avaliar, segundo a concepção de Brousselle et al. (2011) e Champagnhe et al. (2011) consiste em emitir um juízo de valor sobre uma intervenção, implementando um dispositivo capaz de fornecer informações cientificamente válidas e socialmente legítimas sobre essa intervenção ou sobre qualquer um de seus componentes.

Por sua vez, a literatura do campo de avaliação de políticas públicas, considera que a avaliação normativa consiste em emitir um juízo de valor comparando os recursos empenhados e sua organização (estrutura), os serviços e bens produzidos (processo) e os resultados obtidos com critérios e normas (resultados). Ressaltando-se que a mensuração da conformidade possibilita, ainda, a análise de efeitos de um programa ou política pública (utilidade, implementação, eficácia e eficiência para melhorar a vida dos membros da sociedade), ou seja, a influência dos serviços/atividades sobre o bem-estar da população alvo (Nascimento Júnior, 1998; Brousselle et al., 2011; Champagne et al., 2011).

Nesta direção, Brousselle et al., (2011) concebem que a avaliação normativa deve apreciar todos os componentes da intervenção em relação às normas e aos critérios. Sendo assim, para estes autores, em geral, a avaliação normativa está associada ao processo de gestão, pois procura entender: a) se os recursos são adequados para que se obtenham os resultados esperados; b) se os serviços são adequados para que se obtenha os resultados esperados; e c) se os resultados obtidos correspondem aos almejados.

A **Figura 4** consiste em uma representação gráfica da concepção de avaliação normativa de acordo com a perspectiva teórica de Contrandriopoulos et al. (1997). Observa-se nesta representação gráfica os elementos necessários para realizar o julgamento, sendo eles a estrutura (recursos), o processo (serviços e/ou bens produzidos) e os resultados (efeitos) alcançados segundo os critérios e normas.

Figura 4 - Fluxograma do processo de avaliação normativa.



Fonte: Contandriopoulos et al., 1997.

Os critérios referidos na concepção da avaliação normativa tratam-se de indicadores, os itens mensuráveis. Por exemplo, para se calcular a abrangência do atendimento de um RP pode ser usado o número de refeições ou o número de pessoas atendidas. A norma, por sua vez, estabelece um padrão, o valor aceitável do critério (Brousselle et al., 2011). Ou seja, a norma legal prevê que um RP deve servir, diariamente, no mínimo mil refeições (Brasil, 2004; 2007). Deste modo, o alcance do atendimento diário de um RP pode ser avaliado a partir do critério “número de refeições servidas” e será considerado um resultado adequado se ele servir ao menos mil refeições por dia (norma legal).

Neste sentido, de acordo com a concepção de Brousselle et al. (2011) há cinco critérios que devem ser considerados na avaliação normativa: a fidelidade, a cobertura, a qualidade, os custos e os efeitos. A fidelidade refere-se ao funcionamento da intervenção conforme o que havia sido previsto (estrutura e processo). A cobertura remete ao alcance (processo). A qualidade está relacionada ao produto da intervenção (processo, estrutura e resultados). Os custos relacionam-se ao orçamento prévio previsto, se foi adequado (estrutura e processo). E os efeitos referem-se ao alcance dos resultados esperados (resultados) (Brousselle et al., 2011). O Quadro 3 apresenta a relação entre os critérios e seus respectivos focos, ou seja, através de quais critérios cada foco será avaliado.

Quadro 3 - Relação entre os focos e critérios da avaliação normativa.

CRITÉRIOS	FOCOS		
	Estrutura	Processo	Resultados
Fidelidade	x	x	
Cobertura		x	
Qualidade	Indireta	x	Indireta
Custos		x	
Efeitos			x

Fonte: Adaptado de Brousselle et al., 2011.

Na perspectiva de Freeman & Rossi (1985), a avaliação normativa se apoia no postulado de que existe uma relação forte entre o respeito aos critérios e às normas escolhidas e os efeitos reais do programa ou da intervenção. Neste sentido, a sistematização dos elementos por meio da avaliação normativa identifica atividades e ações potencialmente melhoráveis à intervenção, otimizando e aprimorando a mesma.

2.3.1 Estudos avaliativos em Restaurantes Populares

Em função dos objetivos desta tese, reforça-se a intenção de avaliar se os RP vêm atuando conforme os preceitos da PNSAN, ou seja, atuando como um EPSAN. Deste modo, foi realizada uma busca sistemática de estudos que discorressem sobre avaliações realizadas em RP visando à verificação do tipo de avaliação realizada, os objetivos principais, os indicadores utilizados e, por fim, se compreendem ou não os RP como equipamentos de promoção da SAN.

Ressalta-se que muitos dos estudos localizados e disponíveis não seguem esse caminho teórico metodológico, incluindo dimensões e/ou indicadores, mas também foram incluídos por tratarem do objeto de interesse e possuírem a intenção de avaliar o equipamento ou algum serviço/característica dele.

A revisão foi orientada por duas perguntas de partida: 1) Quais são os objetivos dos estudos que avaliaram os Restaurantes Populares? e 2) Quais os indicadores e resultados proporcionados pelas avaliações dos Restaurantes Populares? Os termos de busca utilizados foram: “restaurante popular”, “comedores populares”, “comedores sociais”, “comedores comunitários”, “budget restaurants”, “economy restaurants”, “popular restaurant” e “community restaurants”. Estes foram associados aos termos referentes à avaliação, ou seja, “avalia*”, “evalua*” e “assessment”.

O levantamento bibliográfico foi efetuado até o dia 05 do mês de novembro de 2021 e considerou apenas os estudos publicados entre 2011 e 2021, esse recorte temporal justifica-se devido a regulamentação da PNSAN (Brasil, 2010) e a publicação do I Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2011). As bases de dados investigadas foram: Scopus, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Directory of Open Access Journals, Scielo.org, Web of Science, PubMed e Google Acadêmico.

Foram incluídos 35 artigos e os resultados encontrados, bem como o detalhamento metodológico da revisão podem ser conferidos no Capítulo 4 desta tese - Resultados - no Artigo 1 – “Popular Restaurants as strategies to fight hunger and to promote Food and Nutrition Security: an integrative review of scientific publications in the period 2011-2021”, publicado na Revista de Nutrição (páginas 69 a 108).

Por fim, considerando o potencial dos RP em promover a realização do DHAA e contribuir para a garantia da SAN e, a insuficiência de estudos avaliativos com este foco, o objetivo desta de tese foi realizar avaliação da adequação dos RP brasileiros aos parâmetros de promoção da SAN e verificar sua associação com características de contexto. Deste modo, a proposta sustentou-se também pela compreensão da avaliação como atividade que deve ocorrer de maneira paralela às demais ações do programa, visando qualificar a gestão, os processos e os resultados destes equipamentos.

4 MÉTODO

Neste capítulo é apresentada a matriz avaliativa utilizada no estudo de avaliação (Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019), as análises estatísticas utilizadas no estudo de associação, bem como a amostra que compôs os estudos desta tese. O modelo mais detalhado da análise estatística aplicada no artigo original e outros detalhes do estudo de revisão são apresentados na seção de resultados em cada manuscrito desenvolvido, facilitando a compreensão.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO

Caracteriza-se como estudo avaliativo, do tipo avaliação normativa, com associação de características de contexto. Esta tese está inserida na Linha de Pesquisa I: Diagnóstico e Intervenção Nutricional em Coletividades do Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (PPGN/UFSC). Faz parte de um projeto de pesquisa de maior extensão intitulado “Avaliação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: um estudo multimétodo sobre implantação, plano e programas de Segurança Alimentar e Nutricional”.

Esta tese foi desenvolvida dentro grupo de pesquisa intitulado “TearSAN” – Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional (www.tearsan.ufsc.br), envolvendo os Departamentos de Nutrição e de Saúde Pública da UFSC.

3.2 DESCRIÇÃO DO LOCAL E POPULAÇÃO EM ESTUDO

A tese foi desenvolvida em nível nacional e tem como população do estudo todos os RP das capitais brasileiras e do Distrito Federal. Para aqueles estados que não possuíam RP em funcionamento na capital, foram coletados dados de outro RP do mesmo estado, priorizando municípios de grande porte e, sempre que possível, equipamentos conveniados com o MDS.

3.3 CÁLCULO DO TAMANHO DA AMOSTRA E PROCESSO DE AMOSTRAGEM

A amostra por conveniência incluiu RP de 23 estados brasileiros e do Distrito Federal. Os estados do Espírito Santo (ES), Mato Grosso do Sul (MS) e Roraima (RR) não apresentavam

RP em funcionamento no momento da coleta de dados. A priori foram selecionados os RP das capitais, contudo, nos estados do Ceará (CE), Mato Grosso (MT) e Rio de Janeiro (RJ) foram coletados dados de cidades do interior do estado, quais sejam: Maracanaú (CE), Sinop (MT) e Petrópolis (RJ). Esta adaptação da coleta, prevista na metodologia, se justifica, pois, no momento da coleta, o RP de Fortaleza (CE) estava paralisado, o de Cuiabá (MT) fechado para reforma e o do Rio de Janeiro (RJ) não retornou as respostas em tempo hábil.

No total a amostra foi composta por 87 Restaurantes Populares, conforme apresentado no Quadro 04. Os RP da amostra estão localizados em 23 estados brasileiros e no Distrito Federal. Destes, em 20 estados, os RP estão localizados nas capitais e nos 3 demais estados, quais sejam, Ceará (CE), Mato Grosso (MT) e Rio de Janeiro (RJ), os RP estão lotados em municípios não capitais. Em ordem decrescente as regiões com maior percentual de RP participantes foram: Nordeste, Sudeste, Sul, Centro-Oeste e Norte.

Quadro 4 - Estados e municípios da amostra de Restaurantes Populares participantes da pesquisa, 2023 (n = 87).

Total de RP da amostra: N 87 (100%)			
Região Norte – N 8 (9,2%)			
Estado	Município	Nº de RP da amostra	Nº Total de RP no município
Acre (AC)	Rio Branco	1	1
Amapá (AP)	Macapá	1	1
Amazonas (AM)	Manaus	3	3
Pará (PA)	Belém	1	2
Rondônia (RO)	Porto Velho	1	1
Tocantins (TO)	Palmas	1	1
Total de RP Região Norte	8 (amostra)		9
Região Nordeste – N 31 (35,6%)			
Estado	Município	Nº de RP da amostra	Nº Total de RP no município
Alagoas (AL)	Maceió	1	2
Bahia (BA)	Salvador	2	2

Estado	Município	Nº de RP da amostra	Nº Total de RP no município
Ceará (CE)	Maracanaú	1	1
Maranhão (MA)	São Luís	13	13
Paraíba (PB)	João Pessoa	2	2
Pernambuco (PE)	Recife	1	1
Piauí (PI)	Teresina	1	2
Rio Grande do Norte (RN)	Natal	9	9
Sergipe (SE)	Aracaju	1	1
Total de RP Região Nordeste	31 (amostra)		32
Região Centro-Oeste – N 8 (9,2%)			
Estado	Município	Nº de RP da amostra	Nº Total de RP no município
Goiás (GO)	Goiânia	2	2
Mato Grosso (MT)	Sinop	1	1
Distrito Federal (DF)	Brasília	5	5
Total de RP Região Centro-Oeste	8 (amostra)		8
Região Sudeste – N 29 (33,3%)			
Estado	Município	Nº de RP da amostra	Nº Total de RP no município
Minas Gerais (MG)	Belo Horizonte	4	4
São Paulo (SP)	São Paulo	24	24
Rio de Janeiro (RJ)	Petrópolis	1	1
Total de RP Região Sudeste	29 (amostra)		29
Região Sul – N 11 (12,6%)			
Estado	Município	Nº de RP da amostra	Nº Total de RP no município
Paraná (PR)	Curitiba	5	5
Santa Catarina (SC)	Florianópolis	1	1
Rio Grande do Sul (RS)	Porto Alegre	5	5
Total de RP Região Sul	11		11

Fonte: autoria própria, 2023

3.4. ETAPAS DA PESQUISA

A pesquisa ocorreu por meio de métodos quantitativos em duas etapas: 1^a - Avaliação normativa, contendo a atualização da matriz avaliativa e a aplicação da mesma para avaliação do grau de adequação dos Restaurantes Populares. 2^a – Estudo de associação entre nível de adequação do Restaurante Popular e variáveis de contexto. Conforme supracitado, esta tese deu continuidade à proposta anterior, desenvolvida no mestrado pela autora (Oliveira, 2018).

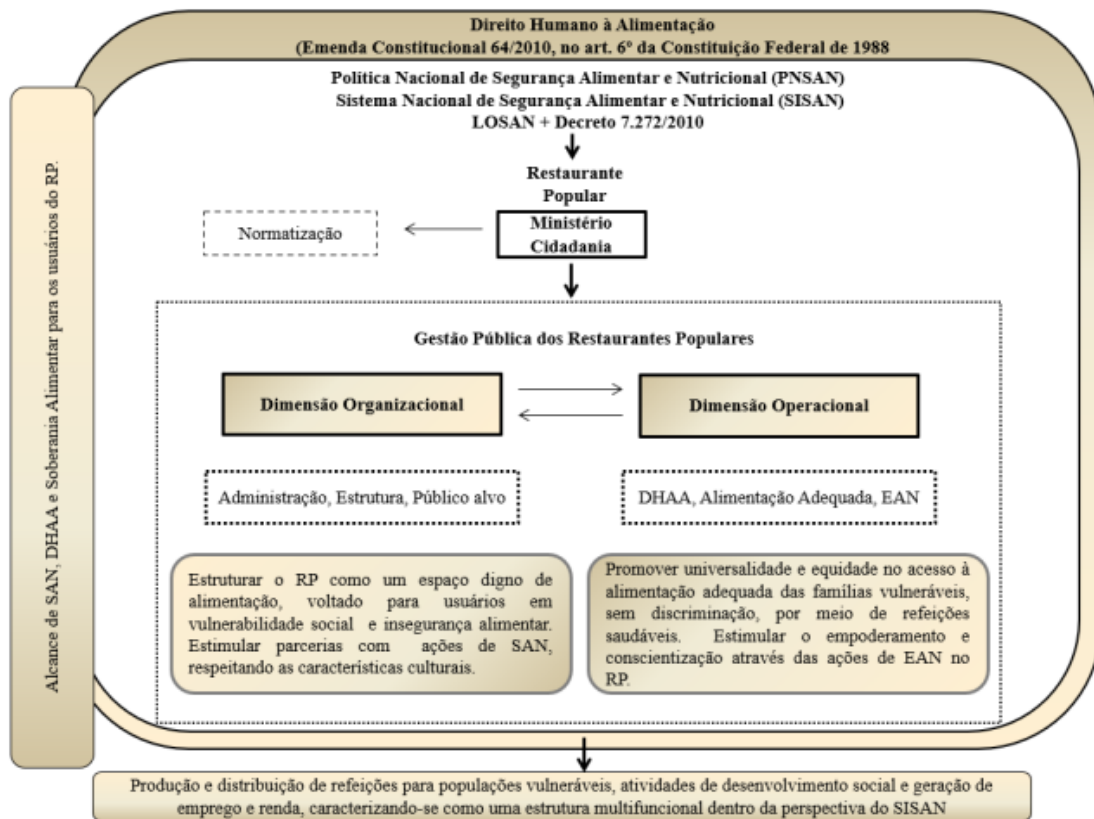
3.4.1 Avaliação Normativa

Conforme a revisão de literatura desta tese (páginas 30 a 49), a avaliação normativa se baseia na relação de segurança e respeito entre os critérios e as normas escolhidas e os efeitos reais do programa ou da intervenção que estão sendo analisados (Champagne et al., 2011; Almeida; Paula, 2014; Paiva, 2016; Estevão; Ferreira, 2018). Visando compreender a adequação dos RP como equipamentos públicos pertencentes à PNSAN e promotores da garantia do SAN e do DHAA, na dissertação de mestrado da presente doutoranda foi construído um modelo avaliativo para este fim (Oliveira, 2018).

De acordo com literatura do campo da avaliação de programas e políticas públicas, a primeira etapa para a construção do modelo avaliativo é a elaboração do modelo teórico-lógico, que se refere à teoria da intervenção que está sendo investigada. O modelo teórico-lógico apresenta o fluxo de atuação entre a proposta teórica e a intervenção e deve permitir a visualização do que a intervenção propõe, seus objetivos e resultados esperados (Contandriopoulos et al., 1997; Brousselle et al., 2011).

O modelo teórico-lógico que foi utilizado nesta tese, criado pela própria autora, foi elaborado por meio de revisão bibliográfica e análise documental de leis, normas, decretos, sites do então Ministério do Desenvolvimento Social, do CONSEA Nacional, da Anvisa e materiais afins sobre os marcos legais que pautam a PNSAN com foco nos RP, bem como sobre o histórico dos RP (Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019). O funcionamento dos RP foi interpretado a partir de duas dimensões: Político-Organizacional e Técnico-Operacional, conforme apresentado na **Figura 5** (Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019).

Figura 5 - Modelo teórico-lógico dos Restaurantes Populares.



Fonte: Oliveira (2018) e Oliveira et al. (2019).

Legenda: DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada; EAN - Educação Alimentar e Nutricional; LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional; RP - Restaurante Popular; SAN - Segurança Alimentar e Nutricional.

Posteriormente, foi construída a matriz avaliativa a partir de revisão bibliográfica, análise documental e de realização de um processo de imersão no cotidiano operacional de um RP. O processo de imersão ocorreu durante um dia em um RP do estado de Santa Catarina, visando à comparação entre as informações teóricas e a realidade. De posse do modelo teórico-lógico e das informações coletadas na imersão, construiu-se uma proposta de matriz avaliativa contendo dimensões, subdimensões e indicadores de avaliação dos RP. A matriz foi discutida e pactuada em três oficinas de consenso, por meio da técnica de comitê tradicional envolvendo 12 horas de trabalho e a participação de sete membros com expertise em SAN e avaliação de políticas públicas (Oliveira et al., 2019).

Na sequência, a matriz foi ajustada e submetida à avaliação por especialistas com expertise na temática e envolvimento na implantação e gestão de RP. Entre os especialistas estavam: um representante CONSEA Nacional, dois representantes da Coordenação Geral de

Equipamentos Públicos da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do MDS⁶, dois nutricionistas responsáveis técnicos de RP e um coordenador geral com longa experiência em gestão de RP. Assim, foi construída a matriz avaliativa, apresentada na Tabela 1, composta por 6 subdimensões, 24 indicadores e 29 medidas (Oliveira et al., 2019).

Conforme a **Tabela 1**, a dimensão Político-Organizacional apresenta os parâmetros administrativos e funcionais nos quais o gestor deve atuar. Encontra-se disposta em três subdimensões: Administração, Estrutura do Restaurante Popular e Público Freqüentador. A dimensão Técnico-Operacional foi composta por três subdimensões: Alimentação Adequada, Educação Alimentar e Nutricional, e Assistência Ampliada ao Freqüentador. Esta dimensão objetiva contribuir para a garantia do DHAA e das demais demandas sociais do usuário.

⁶ Em 2017, quando a Matriz Avaliativa foi submetida à avaliação por especialistas com expertise na temática e envolvimento na implantação e gestão de RP, o Ministério que coordenava estes equipamentos era o então Ministério do Desenvolvimento Social (MDS). Contudo, desde 2023 os RP são coordenados pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

Tabela 1 - Matriz avaliativa das ações desenvolvidas pelos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. Florianópolis (SC), Brasil (2018).

(continua)

DIMENSÃO POLÍTICO-ORGANIZACIONAL		
SUBDIMENSÃO	INDICADOR	MEDIDA
1. Administração	1. 1. Disponibilidade	1.1.1. Dias de funcionamento
		1.1.2. Número de pessoas atendidas diariamente
	1. 2. Recursos humanos	1.1.3. Quadro de funcionários relacionados à produção de refeições
		1.2.1. Capacitação dos funcionários
	1.3. Recursos financeiros	1.3.1. Origem do recurso
	1.4. Preço de consumo	1.4.1. Escalonamento para acesso
		1.4.2. Preço da refeição
1.5. Articulação em SAN	1.5.1. Existência de articulação com outras ações de SAN	
1.6. Resíduos	1.6.1. Destinação dos resíduos	
1.7. Avaliação e monitoramento	1.7.1. Existência de mecanismo local de avaliação e monitoramento	
2. Estrutura	1. Localização	2.1.1. Adequação da localização
	2. Estrutura física	2.2.1. Estrutura mínima de funcionamento
		2.2.2. Capacidade do refeitório
3. Manutenção	2.3.1. Realização de manutenção dos equipamentos	
3. Público Frequentador	1. Público frequentador	3.1.1. Caracterização do público frequentador
	2. Priorização do atendimento para populações específicas	3.2.1. Atendimento prioritário para populações em situação de vulnerabilidade social e InSAN

Tabela 1 – Matriz Avaliativa das ações desenvolvidas pelos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. Florianópolis (SC), Brasil (2018).

(conclusão)

DIMENSÃO POLÍTICO-OPERACIONAL		
SUBDIMENSÃO	INDICADOR	MEDIDA
4. Alimentação Adequada	1. Planejamento nutricional dos cardápios	4.1.1. Adequação nutricional dos cardápios servidos
	2. Segurança dos alimentos	4.2.1. Existência de processos seguros de produção de refeição
	3. Oferta de alimentos e/ou preparações regionais	4.3.1. Inclusão de alimentos e preparações regionais
	4. Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar	4.4.1. Aquisição de alimentos da Agricultura Familiar
		4.4.2. Parcerias relacionadas à Agricultura e Abastecimento
	5. Volume de refeições produzidas para o público frequentador	4.5.1. Adequação da produção de refeições em relação à demanda
6. Satisfação do público frequentador com a alimentação oferecida	4.6.1. Realização de pesquisa sobre a satisfação do público frequentador	
5. Educação Alimentar e Nutricional	1. EAN relacionada à SAN	5.1.1. Realização de ações de EAN para o público frequentador
6. Assistência ampliada ao Público frequentador	1. Fomento de outras ações de assistência social	6.1.1. Existência de ações de incentivo acerca da participação do público frequentador em outras ações de assistência social
	2. Situação de SAN após a implantação do RP	6.2.1. Investigação das condições de SAN após a implantação do RP
	3. Atividades de socialização	6.3.1. Promoção de atividades de socialização
	4. Ações intersetoriais	6.4.1. Existência de ações intersetoriais
	5. Visibilidade do RP	6.5.1. Divulgação externa das ações do RP

Fonte: Oliveira et al., 2019.

No Anexo A se encontra a Matriz Avaliativa completa, com suas respectivas dimensões, subdimensões, indicadores, rationales, medidas, perguntas e emissão de juízo de valor.

A matriz construída foi submetida a um teste piloto e, posteriormente, aplicada em 30 RP da região Sul do Brasil. Tanto o teste piloto quanto a aplicação nos RP possibilitaram um feedback dos respondentes sobre o instrumento, permitindo localizar limites e potencialidades do instrumento avaliativo (Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019).

3.4.1.1 Atualização do questionário da Matriz Avaliativa

Considerando as informações supracitadas sobre a Matriz Avaliativa, destaca-se que ela mostrou resultados satisfatórios quando aplicada em 30 unidades de RP. A Matriz mostrou também potencial para a valorização do RP como um equipamento da PNSAN, bem como no auxílio à sua gestão. Ainda, possibilitou localizar os limites e as potencialidades no funcionamento dos RP, devendo colaborar para a otimização das ações dos mesmos, expandindo o alcance e o impacto de suas ações (Oliveira, 2018; Oliveira et al., 2019).

Deste modo, uma das etapas desta tese foi a atualização do questionário desta Matriz para o atual contexto das políticas e programas de SAN, por meio da revisão dos conceitos e nomenclaturas. Este processo visou atualizar apenas o instrumento de coleta, tornando-o mais adequado à realidade e complexidade do objeto de estudo, principalmente considerando o contexto atual das políticas sociais e seus efeitos na população mais vulnerável. Por exemplo, o Programa Aquisição de Alimentos (PAA) foi alterado para Programa Alimenta Brasil (Brasil, 2021), visto que o processo de coleta ocorreu em um momento de transição de governos e, também, de nomenclatura do programa (**Tabela 2**).

Tabela 2 – Alterações realizadas no questionário de coleta referente à Matriz Avaliativa das ações desenvolvidas pelos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional

Pergunta original (Oliveira, 2018)	Pergunta alterada (Oliveira, 2023)
Se SIM, qual a forma de aquisição de alimentos? (Você pode assinalar mais de uma opção) <input type="checkbox"/> Não sei aplica <input type="checkbox"/> Doação <input type="checkbox"/> Compra <input type="checkbox"/> Recebimento via Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/> Não sei	Se SIM, qual a forma de aquisição de alimentos? (Você pode assinalar mais de uma opção) <input type="checkbox"/> Não sei aplica <input type="checkbox"/> Doação <input type="checkbox"/> Compra <input type="checkbox"/> Recebimento via Programa Alimenta Brasil (PAB) <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/> Não sei
Há ações da Secretaria de Assistência Social no espaço do RP, como a realização de cadastros, capacitações, divulgação de ações entre outras? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sei	Há ações da Secretaria de Assistência Social no espaço do RP, como a realização de cadastros, capacitações, divulgação de ações e/ou vagas de empregos, entre outras? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sei
Novas perguntas inseridas (Oliveira, 2023)	
Qual o valor total mensal para manter o RP funcionando (incluindo todas as despesas, insumos e funcionários)?	
O RP tem alguma estratégia para gerar recurso próprio e auxiliar no custeio/subsídio do seu funcionamento? Qual?	
A Lei Orçamentária Municipal inclui verba específica para o RP? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sei Se sim, qual o valor previsto?	
O RP já foi fechado por falta de orçamento para sua manutenção? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sei Se sim, por quanto tempo? Se sim, para sua reabertura qual estratégia financeira foi adotada?	
Durante a pandemia do Covid-19 como foi a atuação do RP? Este equipamento foi atuante neste cenário? Se sim, faça um breve relato sobre o seu funcionamento no contexto pandêmico. Exemplo: aumentou o número de pessoas que procuraram o serviço; o preço da refeição ficou mais caro; os horários foram ampliados; o equipamento foi fechado; o espaço foi utilizado para distribuição de alimentos ou produtos de higiene; entre outros.	

Fonte: autoria própria, 2023

Por fim, buscou-se realizar uma avaliação dos RP com uma abordagem que contemplasse diversos componentes deste equipamento, desde o planejamento até a relação dos seus frequentadores com outras ações de SAN, destacando de forma mais precisa o seu caráter intersetorial e multifuncional.

3.4.1.2 Aplicação da matriz avaliativa para avaliação do grau de adequação dos Restaurantes Populares

Após a atualização da matriz avaliativa, ela foi transferida para uma plataforma online, originando um questionário online. A coleta de dados foi realizada de forma eletrônica, e será detalhada na sequência. Para a avaliação final do RP, o juízo de valor foi definido como “bom” quando $>7,0$, “regular” ≤ 7 e $\geq 5,0$, e “ruim” $<5,0$.

3.4.2 Estudo de Associação

Após a aplicação do questionário que permitiu, com base na matriz avaliativa, definir o nível de adequação do RP no âmbito da SAN, foi realizado estudo de associação entre 17 fatores de contexto e o grau de adequação do RP.

As características de contexto referem-se a aspectos sobre os quais a gestão da política pública ou programa não tem controle, mas que exercem impacto positivo ou negativo sobre as estruturas, processos e/ou resultados (Trevisan; Van Bellen, 2008).

As variáveis de contexto são relacionadas ao município ou estado no qual o RP está implantado e envolvem aspectos pertinentes às instâncias/organizações de SAN municipais, dados demográficos e socioeconômicos. As variáveis foram selecionadas visando associar o grau de adequação do RP a informações locais e regionais que influenciam na execução da PNSAN. A implementação da SAN tem ações articuladas envolvendo diversos setores: economia, emprego e renda, políticas de produção agroalimentar, programas sociais, ações emergenciais contra a fome, acesso e consumo de alimentos, com perspectivas de descentralização e diferenciação regional (Prado et al., 2010; Oliveira et al., 2019).

Entende-se que estas variáveis interferem em aspectos que podem ser usados na formulação, manutenção, avaliação e monitoramento de políticas e programas de SAN. Ainda, estudos apontam a importância de localizar as diferenças regionais, visto que existe demanda de informação sobre a IA no nível regional (Pessanha et al., 2016).

3.5 PROCESSO DE COLETA DE DADOS

No processo de coleta de dados para realização dos procedimentos metodológicos da tese - Aplicação da matriz avaliativa para avaliação do grau de adequação dos Restaurantes

Populares - foram enviados e-mails para o gestor e/ou ao nutricionista responsável pelo RP contendo: a carta de apresentação da pesquisa (Apêndice A); o link de acesso ao questionário online Google Forms® (Apêndice B); o questionário em formato de PDF para visualização do conteúdo a ser respondido (Apêndice C), para que o respondente pudesse buscar informações com outros atores ou setores para preenchimento de algumas questões; o glossário com conceitos chave para consulta (Apêndice D); e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em PDF para visualização (Apêndice E), pois o mesmo foi preenchido diretamente no questionário online. Foi orientado, ainda, que deveria ser preenchido 1 questionário por RP do município.

Visando a sensibilização dos gestores e/ou nutricionistas, após o envio do questionário foram realizadas ligações telefônicas. Não havendo respostas em sete dias após o primeiro e-mail, foi realizada a primeira ligação para checar o seu recebimento. No caso de resposta negativa, foi confirmado/solicitado um e-mail de contato e feita uma sensibilização sobre a importância do preenchimento do questionário online. Havendo resposta positiva sobre o recebimento do e-mail, foi reforçada a importância da pesquisa. A segunda ligação foi realizada 10 dias após a primeira, e a terceira ligação 10 dias após a segunda, ambas com intuito de sensibilizar e reforçar a necessidade do preenchimento da pesquisa. Passados 10 dias da terceira ligação sem resposta ao questionário online, a pesquisadora entendeu que não houve adesão à pesquisa. Contudo, as respostas que chegaram dentro do prazo de coleta, visto que houve uma janela de tempo entre os contatos com os RP e a data limite estipulada para a coleta, foram incluídas no banco de dados. Os dados foram coletados entre 01 de fevereiro e 13 de março de 2023.

Na sequência dos procedimentos de coleta de dados, foram desenvolvidas as ações para realização das atividades previstas no Estudo de associação entre nível de adequação do Restaurante Popular e variáveis de contexto. As 17 variáveis de contexto elencadas para o estudo estão descritas no **Quadro 5**.

Quadro 5 – Variáveis de contexto utilizadas para o estudo de associação entre nível de adequação do Restaurante Popular e o contexto municipal e/ou regional.

VARIÁVEIS DE CONTEXTO		
Variável	Categorias da Variável	Fonte da Coleta
Porte Municipal	Pequeno (<25.000 habitantes) Médio	IBGE (2018)

VARIÁVEIS DE CONTEXTO		
Variável	Categorias da Variável	Fonte da Coleta
	(entre 25.000 e ≤100.000 habitantes) Grande (>100.000 habitantes)	
Região	Norte Nordeste Centro-Oeste Sudeste Sul	IBGE (2018)
Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHm)	Muito alto Alto Médio Baixo	IBGE (2018)
Produto Interno Bruto per capita	Muito alto Alto Médio Baixo	IBGE (2018)
Recebimento de recursos municipais para as ações de SAN	Sim Não	MapaSAN 2022
Existência do Conselho Municipal de SAN	Sim Não	MapaSAN 2022
Existência da Câmara Municipal de Gestão Intersetorial de SAN	Sim Não	MapaSAN 2022
Adesão municipal ao SISAN	Sim Não	MapaSAN 2022
Existência de Plano Municipal de SAN em vigência	Sim Não	MapaSAN 2022
Recebimento de Alimentos do Programa de Aquisição de Alimentos pelo município	Sim Não	MapaSAN 2022
Existência de Cozinha Comunitária no município	Sim Não	MapaSAN 2022
Existência de Banco de Alimentos no município	Sim Não	MapaSAN 2022
Percentual de IA grave (estadual)	Abaixo da Média Regional Acima da Média Regional	II VIGISAN (2022)
Percentual de SA (estadual)	Abaixo da Média Regional Acima da Média Regional	II VIGISAN (2022)

Fonte: autoria própria, 2023

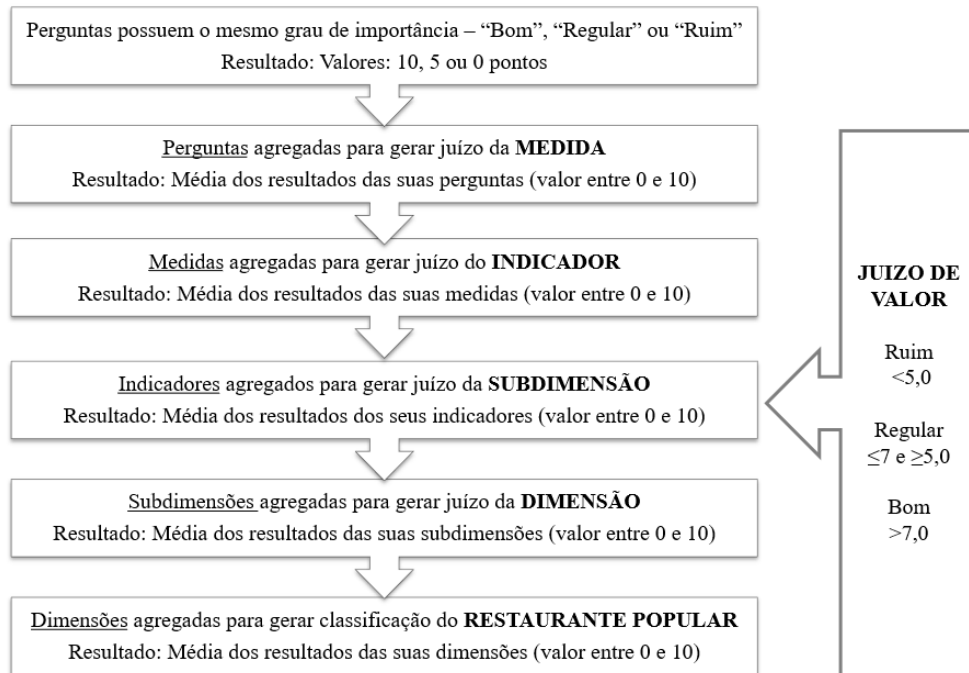
Destaca-se que os dados do MapaSAN (2022) foram disponibilizados de modo preliminar para a autora após a solicitação junto ao setor responsável pelo banco de dados do mapeamento, pertencente ao MDS⁷. A solicitação foi realizada via e-mail, visto que os dados ainda não estavam disponíveis para acesso aberto.

3.6 PROCESSAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS

Os dados coletados foram organizados em um banco de dados elaborado no software Excel 2016®, que posteriormente foram transferidos para o software Stata 14.0® (StataCorp, College Station, TX, EUA - <https://www.stata.com>) para a realização das análises. A análise descritiva dos dados foi apresentada em frequência absoluta (n) e relativa (n%) para variáveis categóricas, e em média e desvio padrão (DP) para variáveis contínuas. A normalidade da distribuição dos dados contínuos foi verificada por meio do teste de Shapiro Wilk, pelas medidas de Skewness (curva para direita) e Kurtosis (curva para esquerda) e por meio do gráfico histograma. A análise dos dados da avaliação normativa foi realizada com base na matriz avaliativa para estabelecer o juízo de valor. Na matriz avaliativa as respostas provenientes da coleta de dados indicaram a classificação das medidas de cada RP no âmbito da SAN. A matriz para o ajuizamento de valor, atribui 10 pontos para as perguntas classificadas como “bom”, 5 pontos para as classificadas como “regular” e 0 pontos para as classificadas como “ruim”. Para as medidas, indicadores, subdimensões, dimensões e, para a avaliação final do RP, o juízo de valor foi definido como “bom” quando $>7,0$, “regular” ≤ 7 e $\geq 5,0$, e “ruim” $<5,0$. Em suma, a média das notas obtidas para as perguntas resulta na avaliação das medidas, a média das medidas na avaliação dos indicadores; a média dos indicadores resulta na avaliação das subdimensões; a média das subdimensões na avaliação das dimensões; e a média das duas dimensões possibilita a avaliação final do RP (Oliveira, 2018). A **Figura 6** ilustra o ajuizamento de valor original proposto por Oliveira (2018).

⁷ Dados fornecidos pela Coordenação-Geral de Vigilância do SISAN, da Secretaria Extraordinária de Combate à Pobreza e à Fome, do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

Figura 6 – Matriz Avaliativa para Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional: Juízo de valor.



Fonte: autoria própria, 2018.

A análise da associação das variáveis de contexto, de acordo com a classificação da matriz avaliativa para RP (bom, regular ou ruim), foi realizada usando o teste do qui-quadrado de Pearson e o teste exato de Fisher. Para comparação das médias das variáveis de contexto entre as categorias de classificação da matriz avaliativa, foram utilizados os testes de análise de variância (ANOVA one way) para dados paramétricos (distribuição normal – Salário Mínimo, População ocupada, População com Salário Mínimo baixo, Taxa de escolaridade, IDHM, e todas as variáveis de IA e SAN) e teste de Kruskal-Wallis para dados não paramétricos (distribuição não normal – População do município, Densidade demográfica, PIB per capita, Coeficiente de Gini). Foi realizado teste post-hoc de Bonferroni para identificação das categorias. Todas as análises consideraram um nível de significância de 5%.

3.7 RETORNO AOS PARTICIPANTES DA PESQUISA

Os resultados obtidos pelos RP após o estudo de avaliação serão enviados por e-mail aos municípios participantes, como forma de feedback, transparência e responsabilidade

frente aos dados e informações ofertados. Ainda, visando que sejam úteis ao processo de melhoria do serviço executado.

3.8 PROCEDIMENTOS ÉTICOS DA PESQUISA

Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Universidade Federal de Santa Catarina, conforme Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS, 2012), pelo parecer nº 5.385.034 (Anexo B). Todos os participantes foram esclarecidos sobre os objetivos da pesquisa e participaram da coleta de dados de forma espontânea, a partir da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

5 RESULTADOS

Os resultados serão apresentados no formato de dois artigos, sendo eles:

Artigo 1 – “Popular Restaurants as strategies to fight hunger and to promote Food and Nutrition Security: an integrative review of scientific publications in the period 2011-2021” (páginas 67 a 100).

Artigo publicado: Oliveira, JTC. et al. Popular Restaurants as strategies to fight hunger and to promote Food and Nutrition Security: an integrative review of scientific publications in the period 2011-2021. *Revista de Nutrição* 36 (2023): e220067. <https://doi.org/10.1590/1678-9865202336e220067>

Manuscrito 2 – “Avaliação normativa dos Restaurantes Populares Brasileiros como Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional: Estudo transversal de associação de amostra nacional com características de contexto” (páginas 101 a 125).

4.1 ARTIGO 1 - POPULAR RESTAURANTS AS STRATEGIES TO FIGHT HUNGER AND TO PROMOTE FOOD AND NUTRITION SECURITY: AN INTEGRATIVE REVIEW OF SCIENTIFIC PUBLICATIONS IN THE PERIOD 2011-2021

Oliveira JTC *et al.* Popular Restaurants as strategies to fight hunger and to promote Food and Nutrition Security: an integrative review of scientific publications in the period 2011-2021. **Revista de Nutrição**. 2023; 36.

Popular Restaurants as strategies to fight hunger and to promote Food and Nutrition Security: an integrative review of scientific publications in the period 2011-2021

Restaurantes Populares como estratégias de combate à fome e de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional: uma revisão integrativa de publicações científicas no período de 2011-2021

Popular Restaurants: integrative review

Restaurantes Populares: revisão integrativa

Juliana Theodora Cunha de OLIVEIRA¹  ORC iD: 0000-0003-4671-372X

Cristine Garcia GABRIEL²  ORC iD: 0000-0002-5413-0826

Mick Lennon MACHADO³  ORC iD: 0000-0001-7550-1692

Milena Corrêa MARTINS⁴  ORC iD: 0000-0001-5212-8661

Liliana Paula BRICARELLO⁵  ORC iD: 0000-0001-5155-0107

Francisco de Assis Guedes de VASCONCELOS⁶  ORC iD: 0000-0002-6162-8067

¹Doutoranda. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, CEP 88040-900. +55 48 99816-8899. juliana.theodora@yahoo.com.br

²Doutora. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, CEP 88040-900. +55 48 3721-4158. cristinegab@gmail.com

³ Doutor. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, CEP 88040-900. +55 48 3721-4158. micklennon482@gmail.com

⁴ Doutoranda. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, CEP 88040-900. +55 48 3721-4158. milenacorreamartins@gmail.com

⁵ Doutora. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, CEP 88040-900. +55 48 3721-4158. liliana.bricarello@gmail.com

⁶ Doutor. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, CEP 88040-900. +55 48 3721-4158. f.vasconcelos@ufsc.br

JTCO Participated in the conception, design, analysis, interpretation of data, and writing the article. CGG Participated in the conception, design, review, and final approval of the article. participated in the conception, review, and final approval of the article. MLM participated in the conception, review, and final approval of the article. MCM participated in the conception, review, and final approval of the article. LPB participated in the conception, review, and final approval of the article. FAGV participated in the conception, review, and final approval of the article.

ABSTRACT

Objective

Evaluate the contribution of Popular Restaurants in promoting Food and Nutrition Security and fighting hunger.

Methods

This is an integrative review with searches performed in Scopus, Virtual Health Library, Directory of Open Access Journals, Scielo.org, Web of Science, PubMed and Google Scholar databases. The capture of studies was limited to the period from 2011 to 2021. The articles were categorized according to the focus of the evaluation carried out, conceptualization and thematic analysis procedures, and aggregated into five categories of analysis: 1) users' profile; 2) food handlers; 3) leftovers, food loss and waste; 4) physical-functional structure; and 5) promotion of the human right to adequate food.

Results

35 articles were included. There was a predominance of a quantitative approach and, among the focus of the studies, the most recurrent was related to the "users' profile" (54%), followed by the categories: "food handlers" (14%), "Leftovers, food loss and waste" (14%), "promotion of the Human Right to Adequate Food" (12%), and "physical-functional structure (6%)". 88.5% of the studies discuss the equipment in a sectorized way, evaluating specific items of the equipment and/or the population served. Only four studies discussed Popular Restaurants as promoters of the Human Right to Adequate Food.

Conclusion

There was a scarcity of the analyzed literature, attesting to the existing gap in the role of Popular Restaurants in the promotion of Food and Nutrition Security. It is recommended to carry out evaluative studies that can contribute to the qualification and expansion of Popular Restaurants as instruments to promote the Human Right to Adequate Food and fight hunger.

Keywords: Popular Restaurant, Right to Food, Food and Nutritional Security, Integrative Review.

INTRODUCTION

The United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) estimated that, in 2020, 12% of the world's population was in a serious Food Insecurity (FI) situation, that is, they lived in a situation of hunger, without regular and permanent access to food, totaling 928 million people [1].

In Brazil, according to the *II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19* (VIGISAN, Second Survey on Food Insecurity in the Context of the Covid-19 Pandemic in Brazil), carried out between November 2021 and April 2022, 125.2 million people lived without full or continuous access to food, meaning that more than half of the population manifested some degree of FI. Of these, 33.1 million were classified as being in severe FI, that is 14 million Brazilians facing a new situation of hunger in a period of approximately one year when compared with data from the First VIGISAN [2].

This FI scenario in the international and Brazilian context [1–3] makes studies relevant and urgent to analyze government strategies aimed at guaranteeing the Human Right to Adequate Food (HRAF) and Food and Nutritional Security (FNS). The *Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional* (PNSAN, National Policy for Food and Nutritional Security) includes *Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional* (EPSAN, Public Equipments for Food and Nutrition Security), among which Popular Restaurants (PR) stand out [4]. In government regulations, the PR are intended to guarantee universal access to food for the general population, however, a significant portion of users are the homeless, informal workers and the unemployed. So, with the COVID-19 pandemic, PR became an even more strategic FNS equipment for the most vulnerable public [5,6].

On the international scenario, initiatives similar to PR were implemented in several countries, at different times and contexts. These initiatives have different levels of stability, and in some cases, they form part of the public policies agenda for social protection, while in other situations they occur on an ad hoc basis or with a welfarism characteristic and are non-aligned to other public policies. However, there are similarities between these international initiatives because they are characterized as a government response to social and economic inequalities and because they promote access to food through free or facilitated distribution of meals to socially vulnerable or hungry populations [4, 7-9]. Even so, when compared to international experiences, the Brazilian proposal has broader characteristics in the use of this equipment, mainly because it is consecrated as an FNS action, under the focus of carrying out the HRAF. Institutional regulations and the literature on the subject report that the Brazilian PR have as

their main objective the production and distribution of ready-to-eat, adequate and healthy meals, at affordable prices for the socially vulnerable population [4,7,8]. Still, they must act in the promotion of HRAF and FNS, using regional products and safe production procedures, with meals offered in appropriate and comfortable places, guaranteeing dignity to their users [4,7–8,10-12].

Considering the pandemic context and its direct effects on the significant increase in hunger and FI in Brazil and the world, it is necessary to develop studies and analyzes that help the population and governments in combating the ills and their consequences. It is important to understand the performance of PR, as a program for access to food, being strategic for the promotion of HRAF and FNS [13-14].

Therefore, this article aimed to evaluate the contribution of PR in promoting FNS and combating hunger based on an integrative review of evaluative studies on PR published in the last ten years.

METHOD

This is an integrative literature review, which is characterized as a specific review method that seeks to summarize the empirical or theoretical literature to provide a more comprehensive understanding of a given phenomenon or problem. For this, it is required that the search strategies, the inclusion and exclusion criteria and the search results are designed with the objective of avoiding incomplete searches and reducing selection bias [15-16].

A systematic search was carried out for studies that evaluated the PR in order to understand the type of study, the objectives, the main methods and indicators used, the results found, and whether the study considered the PR as EPSAN. The review was guided by two starting questions: 1) What are the objectives of the studies that evaluated Popular Restaurants? and 2) What are the indicators and results provided by the assessment of Popular Restaurants?

The search terms used were: “*restaurante popular*”, “*comedores populares*”, “*comedores sociais*”, “*comedores comunitários*”, “budget restaurants”, “economy restaurants”, “popular restaurant” and “community restaurants”. These were associated with the terms referring to the evaluation, that is, “*avalia**”, “*evalua**” and “assessment”. The search strategies were established according to the specificities of each database. To ensure transparency and enable the reproducibility of the study’s methodological procedures, the specific strategies applied in the different databases are described in **Table 1**. Search terms were performed in the title, abstract and keywords of the article. The bibliographical survey was carried out until the 5th of

November 2021 and considered only the studies published between 2011 and 2021. The option for this time frame is justified both by guaranteeing the updating of the study for the last ten years and aligning with the historic process of establishing the National Policy for Food and Nutritional Security (decreed in August 2010) [17] and the First National Plan for Food and Nutrition Security (presented in August 2011) [18]. The investigated databases were: Scopus, “Virtual Health Library” (VHL), Directory of Open Access Journals, Scielo.org, Web of Science, PubMed and Google Scholar.

Chart 1. Systematic search strategies used in the integrative review in the distinct databases searched.

<p>Scopus</p> <p>“restaurante popular”</p> <p>“comedores populares”</p> <p>“comedores sociais”</p> <p>“comedores comunitários”</p> <p>“budget restaurants”</p> <p>“economy restaurants”</p> <p>"community restaurants"</p> <p>Strategy: (“restaurante popular” OR “popular restaurant” OR “comedores populares” OR “comedores sociais” OR “comedores comunitários” OR “budget restaurants” OR “economy restaurants” OR “community restaurants”) AND (avalia* OR avalia* OR assessment)</p> <p>Virtual Health Library (VHL)</p> <p>“restaurante popular”</p> <p>“comedores populares”</p> <p>“comedores sociais”</p> <p>“comedores comunitários”</p> <p>“budget restaurants”</p> <p>“economy restaurants”</p> <p>“popular restaurant”</p> <p>"community restaurants"</p> <p>Strategy: (“restaurante popular” OR “comedores populares” OR “comedores sociais” OR “comedores comunitários” OR “budget restaurants” OR “economy restaurants” OR “community restaurant” OR “popular restaurants”) AND (avalia* OR avalia* OR assessment)</p> <p>Directory of Open Access Journals</p> <p>“budget restaurants”</p> <p>“economy restaurants”</p> <p>“popular restaurant”</p> <p>"community restaurants"</p> <p>Strategy: “budget restaurants” OR “economy restaurants” OR “popular restaurant” OR “community restaurants”</p> <p>Scielo.org</p>
--

“restaurante popular”

“comedores populares”

“comedores sociais”

“comedores comunitários”

" budget restaurants"

“economy restaurants”

"popular restaurant"

"community restaurants"

Strategy: restaurante popular OR comedores populares OR comedores sociais OR comedores comunitários OR budget restaurants OR economy restaurants OR “popular restaurant” OR community restaurants.

Web of Science

“restaurante popular”

“comedores populares”

“comedores sociais”

“comedores comunitários”

“budget restaurants”

“economy restaurants”

“popular restaurant”

"community restaurants"

Strategy: (“restaurante popular” OR “comedores populares” OR “comedores sociais” OR “comedores comunitários” OR “budget restaurants” OR “economy restaurants” OR “community restaurant” OR “popular restaurants”) AND (avalia* OR avalia* OR assessment)

PubMed

“budget restaurants”

“economy restaurants”

“popular restaurant”

"community restaurants"

Strategy: “budget restaurants” OR “economy restaurants” OR “popular restaurant” OR “community restaurants”

Google Scholar

“restaurante popular”

“comedores populares”

“comedores sociais”

“comedores comunitários”

“budget restaurants”

“economy restaurants”

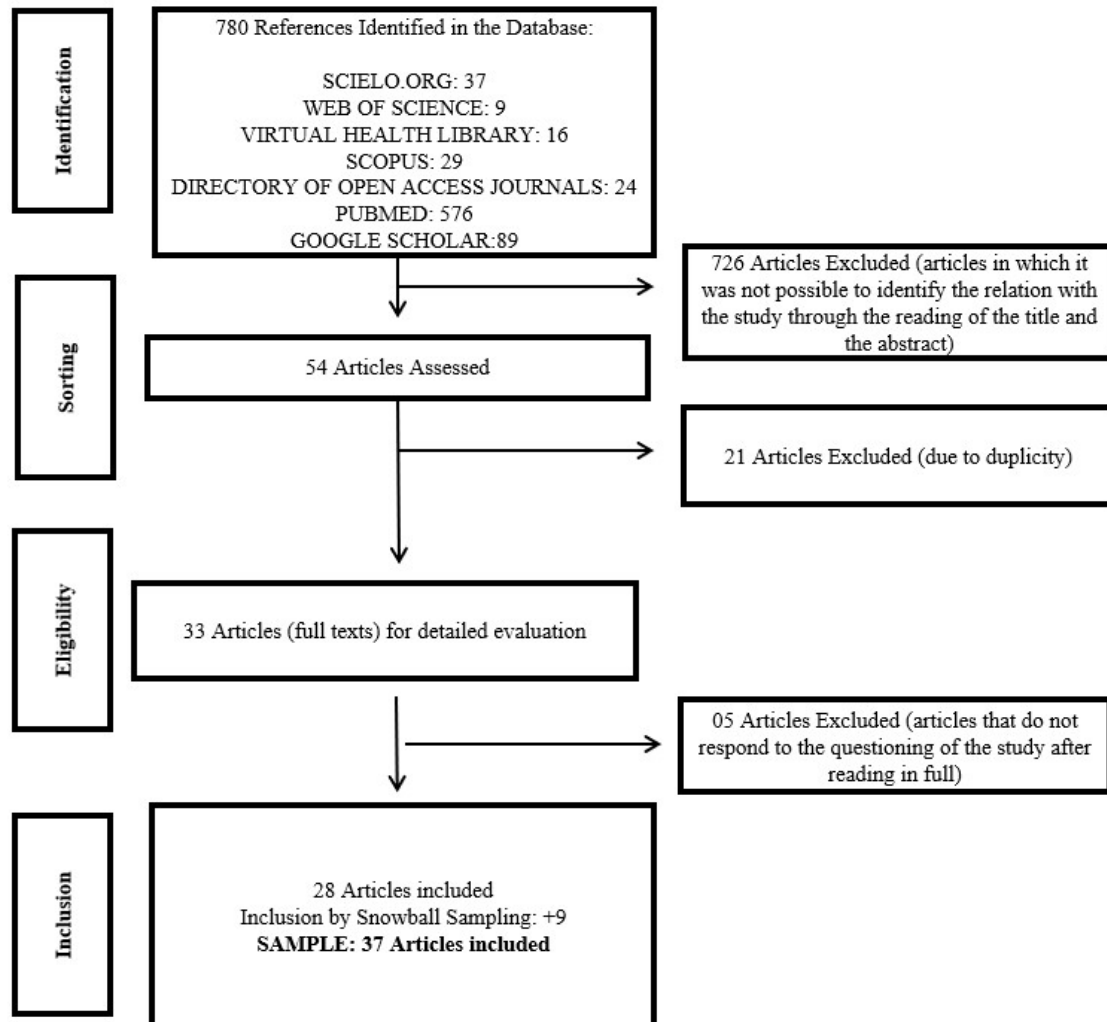
"community restaurants"

Strategy: (“restaurante popular” OR “comedores populares” OR “comedores sociais” OR “comedores comunitários” OR “budget restaurants” OR “economy restaurants” OR OR “community restaurants”) AND (avalia* OR avalia* OR assessment)

Original articles were included (i.e., those studies or sources of primary information published in scientific journals linked to the investigated databases) [19-20], with no language restriction, which had an abstract and addressed the assessment of PR. Theses and dissertations, reviews and studies that had the sole objective of evaluating the nutritional composition of the menu offered in PR were excluded. Literature reviews were excluded because they were considered sources of secondary information [19-20], although they were published in journals registered in the databases investigated. Theses and dissertations were excluded because they were considered “grey literature” [19-20], and not published in the databases investigated. It should be noted that theses and dissertations were captured in a specific database - the Brazilian Digital Library of Theses and Dissertations, with the objective of mapping studies and researchers involved with the theme and possible sources of published primary information.

After reading the titles and abstracts, 33 articles of interest were included in the analysis. Subsequently, these articles were read in full, of which five were excluded, totaling 28 selected articles. To incorporate a larger number of studies, the “snowball” technique was performed [21], which consists of analyzing the bibliographic references of the articles selected in the first stage of the review, and the relevant articles were also considered to assist in the search for the theoretical saturation of the theme. After the aforementioned technique, seven more references were included, totaling 35 included studies. Figure 1 shows the flowchart of the selection, inclusion and exclusion process of articles selected in the systematic search.

Figure 1 – Stages of the systematic search for articles on evaluation in Popular Restaurants published between 2011 and 2021, included in the integrative review.



For the construction of this integrative review, the procedures and steps recommended by Souza *et al.* were used [15]. The methodological procedures were performed by two evaluators independently. Disagreements that occurred were resolved by consensus or involving a third evaluator. These procedures occurred according to the following descriptive summary: a) Initial sorting of titles and abstracts of articles to assess eligibility; b) When the information available in the titles and abstracts was not enough, the articles were read in full; c) To organize the findings, data from the selected articles were extracted using an instrument developed by the authors. For each study, the following was recorded: authorship (authors' names and place of work), title, year, journal, language, country of origin, nature of the study, the object of study, objectives, methods and main results; d) Data were organized in a Microsoft Excel 2010®

(Microsoft Corporation, Washington, USA) document; and e) A descriptive analysis of the selected studies was performed, seeking to establish an integrative synthesis of the results.

The articles included in the review were categorized according to the focus of the evaluation performed. This categorization occurred according to the conceptualization and procedures of the thematic analysis [22]. A detailed reading of each article was done to identify the main focus of the evaluation and discussion carried out in the PR. Initial themes were listed and, subsequently, the included articles were added to five thematic categories, namely: 1) users' profile; 2) food handlers; 3) leftovers, food loss and waste; 4) physical-functional structure; and 5) promotion of HRAF. It is noteworthy that the subcategory "users' profile" includes objectives related to characterizing the socioeconomic, health, food and nutritional profile of users and FNS, in a combined or isolated way.

The Mendeley® software was used to ensure the organization of the references.

RESULTS

Chart 2 characterizes the 35 selected articles, based on the presentation of the objectives and general methodological aspects of the studies. As for the date of publication, the highest percentage refers to the period 2016 – 2021: 19 studies (54%). As for the design, the studies were mostly cross-sectional (n=29; 83%).

Chart 2 - List of scientific articles on the evaluation of Popular Restaurants published between 2011 and 2021, included in the integrative review, according to the objectives and general methodological aspects.

Authors (Year)	Objective	General methodological aspects
Souza & Corrêa (2011) [23]	Determine the index of discarding of vegetables through the survey of the factors of correction of the Popular Restaurant of Várzea Grande-MT.	Cross-sectional study. Data collection on the preparation of vegetables and employee training, as well as the analysis of weights in use, disposal and correction factor of the vegetables surveyed
Gonçalves <i>et al.</i> (2011) [24]	Analyze the Popular Restaurants Program from the Ministry of Social Development and Hunger Combat (MDS) using	Cross-sectional study. Structured questionnaires, applied to samples of restaurants and users stratified by city, resulting in 600 users interviewed in 19

Authors (Year)	Objective	General methodological aspects
	information on the profile of the program beneficiaries collected in the foodservice units included in the research.	restaurants in five Brazilian capital cities
Alves <i>et al.</i> (2012) [25]	Characterize the nutritional status, lifestyle, socioeconomic profile and food consumption of commercial workers customers of a social restaurant in Fortaleza-CE	Cross-sectional study. Sampling happened by convenience, consisting of 156 individuals. The analyzed variables were: weight, height, body mass index, waist circumference, chronic diseases; alcoholism, smoking and physical activity; socioeconomic profile; food consumption. The adequacy of consumption was evaluated based on the Dietary Reference Intakes and nutritional requirements of the Worker's Food Program
Busato <i>et al.</i> (2012) [26]	Evaluate, from the point of view of cleaner production, the quantity and variety of leftovers and food waste at the Popular Restaurant at Chapecó-SC	Cross-sectional, quantitative study. Data collection of leftovers and rest-intake at lunchtime
Machado <i>et al.</i> (2012) [27]	Evaluate the nutritional status of users of a popular restaurant in Belo Horizonte-MG and possible associations with demographic and socioeconomic profile.	Cross-sectional study. Semi-structured questionnaire and body mass index
Mello <i>et al.</i> (2013) [28]	Assess popular restaurants in the State of Rio de Janeiro, identifying nonconformities that may influence the production process routine of meals and sanitary conditions	Cross-sectional study. Questionnaire applied in 10 Popular Restaurants located in the State of Rio de Janeiro
Portella <i>et al.</i> (2013) [29]	Identify the profile of the attendants of the Popular Restaurant in Santa Maria-RS	Cross-sectional study. Questionnaire for characterizing the profile: age, sex, individual income, professional occupation, education and whether they are affected by any disease

Authors (Year)	Objective	General methodological aspects
Canonico <i>et al.</i> (2014) [30]	Evaluate the rate of rest-intake and waste in the popular restaurant in the city of Maringá-PR	Cross-sectional study. Calculation of the rest-intake index, the percentage of clean leftovers and food waste
Godoy <i>et al.</i> (2014) [31]	Characterize users of a government soup-kitchen program and the association with family food insecurity	Cross-sectional study. Random sample of 1,637 users. Questionnaire with socioeconomic variables, Brazilian Food Insecurity Scale and measured weight and height
Machado <i>et al.</i> (2014) [32]	Assess the nutritional status of users of low-budget restaurants and soup kitchens and to identify factors associated with being overweight in Belo Horizonte-MG	Cross-sectional study. Questionnaire and anthropometric measurements of 1,334 individuals, from 4 Popular Restaurants
Sobrinho <i>et al.</i> (2014) [33]	Evaluate the condition of household food and nutrition (in)security of the users of low-budget restaurants in Belo Horizonte-MG	Analytical cross-sectional study carried out in all Popular Restaurants with a sample of 1,613 users. Use of the Brazilian Food Insecurity Scale and socioeconomic profile data of users
Souza <i>et al.</i> (2014) [34]	Analyze the profile of consumers of the Popular Restaurant Dom Ivo Lorscheiter located in Santa Maria-RS	Cross-sectional study. Application of a structured questionnaire with 165 consumers of Popular Restaurant
Branquinho <i>et al.</i> (2015) [35]	Learn the profiles of diners of Community Restaurants in the Federal District, with the goal of future implementation of strategies that guarantee Food and Nutrition Security	Cross-sectional study. Questionnaire with socioeconomic, lifestyle and anthropometric data. Collection of data at 6 Popular Restaurants
Falcão <i>et al.</i> (2015) [36]	Analyze the prevalence of perceived food insecurity in households of employees of Popular Restaurants, as well as associate this perception with socioeconomic, labor and health variables	Cross-sectional study with 273 workers of 7 Popular Restaurants. The assessment of food insecurity was carried out using the Brazilian Food Insecurity Scale

Authors (Year)	Objective	General methodological aspects
Macedo <i>et al.</i> (2015) [37]	Understand the user profile of the popular restaurant located at Patos-PB, and to evaluate the quality of life and the self-perception of oral health of participants	Cross-sectional study. Questionnaire application to 397 users
Araújo <i>et al.</i> (2015) [38]	Identify factors related to the Human Right to Adequate Food on the understanding that users have the Program Popular Restaurant	Field exploratory study, being considered a case study. Data collection was carried out in one of the Popular Restaurant Program units located in the <i>Alecrim</i> neighborhood, in Natal-Rio Grande do Norte. Interviewed 295 users
Bento <i>et al.</i> (2016) [39]	Associate phases of change in the eating behavior of users of Popular Restaurants to sociodemographic aspects, nutritional status and dietary habits in Belo Horizonte-MG	Analytical descriptive cross-sectional study, conducted with 1,656 users of Popular Restaurants. Structured questionnaires, sociodemographic data collection and stages of change in eating behavior
Poluha <i>et al.</i> (2016) [40]	Evaluate the nutritional value of macro and micronutrients, served during lunch at a Popular Restaurant of Sorocaba-SP and analyze the physical structure of the establishment	Cross-sectional study. Data collection was performed by weighing food during lunch. For the analysis of the structure, a checklist was used
Ribeiro <i>et al.</i> (2016) [41]	Characterize the socioeconomic profile, nutritional status and prevalence of food insecurity among elderly users of the Popular Restaurant in the Municipality of Santa Cruz-RN	Cross-sectional study. Structured questionnaire, use of the Brazilian Food Insecurity Scale and anthropometry
Assunção <i>et al.</i> (2017) [42]	Describe the socioeconomic, demographic and eating profile of Popular Restaurant's customers in Juiz de Fora-MG	Cross-sectional descriptive study. Questionnaires were applied to 266 users

Authors (Year)	Objective	General methodological aspects
Albano <i>et al.</i> (2018) [43]	Present how the solid waste generated by the Popular Restaurant located in Belo Horizonte-MG, is managed	Case study in a Popular Restaurant. Quantification and characterization of waste generated by the restaurant, as well as knowledge of the flow of its management
Gomes <i>et al.</i> (2018) [12]	Evaluate the self-rated health among elderly frequenters of low-budget community restaurants in Belo Horizonte-BH and the factors associated with this outcome	Cross-sectional study carried out in all Popular Restaurants and canteens. Questionnaire application to 279 elderly users
Oliveira <i>et al.</i> (2018) [44]	Evaluate the self-perception of the oral health of the customers of the popular restaurant located in Patos-PB	Cross-sectional study. Questionnaire with questions addressing socioeconomic variables and oral health. 252 users were evaluated
Minuzzi <i>et al.</i> (2018) [45]	Evaluate the nutritional and socio-demographic profile of users of “ <i>Restaurante Popular</i> ” in Caxias do Sul-RS	Cross-sectional study. Anthropometric assessment and application of a questionnaire containing socioeconomic and demographic questions
Souza <i>et al.</i> (2018) [46]	Assess food safety knowledge practices of food handlers in popular public restaurants in Brazil	Cross-sectional study. Questionnaire was used with 70 food handlers in different cities, with questions related to food safety, self-reported practices and observed practices
Valones & Silva (2018) [47]	Analyze solid waste management in the Popular Restaurant of Pau dos Ferros-RN	Case study. Visits were carried out <i>in loco</i> , interviews with the restaurant manager, and photographic records of the stages corresponding to the management of the waste
Botelho <i>et al.</i> (2019) [48]	Analyze the consumption of sugar (sucrose) by the Brazilian low-income population	Cross-sectional and descriptive study. Use of the 24-hour dietary recall and questionnaire to collect sociodemographic and anthropometric data. The sample included 1,232 users of 32 Popular Restaurants

Authors (Year)	Objective	General methodological aspects
Costa <i>et al.</i> (2019) [11]	Analyze the occurrence and the associated factors with food insecurity and overweight among government-backed economy restaurant workers in one of the biggest cities in Brazil – Belo Horizonte-MG	Cross-sectional study. Sample consisted of 180 individuals. Use of the Brazilian Food Insecurity Scale, calculation of the body mass index and collection of sociodemographic, occupational and health perception and quality of life data
Sousa <i>et al.</i> (2019) [49]	Characterize the nutritional quality of breakfast consumed by the Brazilian low-income population in Community restaurants in Brazil	Cross-sectional study with a sample of 1,547 low-income restaurant-goers of 36 restaurants. Food consumption was analyzed by the frequency of food groups presented in the 24-hour recall for three days
Duarte <i>et al.</i> (2019) [50]	Evaluate the frequency and variety of regional foods consumed by Brazilians in the Northeast using a government program	Exploratory study. Food consumption of low-income community restaurant goers. 753 individuals participated, representing a sampling error of less than 3.5% for national representation. R24h was used in restaurants on two weekdays and one weekend day
Fideles <i>et al.</i> (2020) [51]	Determine the association between nutritional status and the presence of non-communicable chronic diseases among food handlers at Popular Restaurants	Cross-sectional study. Sample composed of 36 Popular Restaurants from all Brazilian regions, including 559 food handlers. Questionnaire for sociodemographic data, reported diagnosed chronic diseases and anthropometric measurements
Oliveira <i>et al.</i> (2020) [7]	Evaluate government-subsidized restaurants in southern Brazil according to current regulations and the National Food and Nutrition Security Policy	Normative assessment. Evaluation Matrix composed by the Political-Organizational and Technical-Operational dimensions. 24 indicators were listed, collected through a questionnaire answered by the managers
Sousa <i>et al.</i> (2021) [52]	Evaluate the effectiveness of popular restaurants	Cross-sectional, descriptive study with secondary data. Public

Authors (Year)	Objective	General methodological aspects
	administered by the Government of the State of Bahia, for the dimension of access to food	Opinion Survey. Profile of community restaurant users. Nutritional information was accessed by analyzing the menus
Villas Boas <i>et al.</i> (2021) [53]	Evaluate the Brazilian Food Assistance Program at the Community Restaurants regarding the supply of regional dishes, fruits, and vegetables, to reduce the food insecurity of low-income people and to strengthen the sustainability of local food systems	Cross-sectional study. Questionnaire containing multiple-choice questions about the frequency of regional dishes, fruits and vegetables. Each national region had a specific questionnaire. The second part of the questionnaire contained a list of local fruits and vegetables. The types and frequency at which local fruits and vegetables were sourced and where these items were purchased were collected
Fideles <i>et al.</i> (2021) [54]	Evaluate food insecurity among Brazilian Community restaurant food handlers and its associated factors	Cross-sectional study. Representative sample of 471 food handlers from all Brazilian regions. Predictors of the participants' socioeconomic status and geographic location related to household food insecurity categories ($p < 0.05$)

Chart 3 presents the summary of the 35 articles included, according to the type of approach and focus of the study. There was a predominance of a quantitative approach and, among the focus/theme of the studies, the most recurrent was related to the “users’ profile” corresponding to 19 studies (54%), followed by the categories: “food handlers” (14%), “Leftovers, food loss and waste” (14%), “promotion of HRAF” (12%), and “physical-functional structure” (6%).

Chart 3 - Distribution of the 35 articles on evaluation in Popular Restaurants published between 2011 and 2021, included in the integrative review, according to their characteristics (type of approach and study focus).

Authors	Type of Approach		Study Focus				
	Qualitative	Quantitative	Users' Profile	Food Handlers	Leftovers, food loss and waste	Physical - functional structure	HRAF promotion tool
Souza e Corrêa [23]		X			X		
Gonçalves <i>et al.</i> [24]		X	X				
Alves <i>et al.</i> [25]		X	X				
Busato <i>et al.</i> [26]		X			X		
Machado <i>et al.</i> [27]		X	X				
Mello <i>et al.</i> [28]		X				X	
Portella <i>et al.</i> [29]		X	X				
Canonico <i>et al.</i> [30]		X			X		
Godoy <i>et al.</i> [31]		X	X				
Machado <i>et al.</i> [32]		X	X				
Sobrinho <i>et al.</i> [33]		X	X				
Souza <i>et al.</i> [34]		X	X				
Branquinho <i>et al.</i> [35]		X	X				
Falcão <i>et al.</i> [36]		X		X			
Macedo <i>et al.</i> [37]		X	X				
Araújo <i>et al.</i> [38]	X						X
Bento <i>et al.</i> [39]		X	X				
Poluha <i>et al.</i> [40]		X				X	

Authors	Type of Approach		Study Focus				
	Qualitative	Quantitative	Users' Profile	Food Handlers	Leftovers, food loss and waste	Physical - functional structure	HRAF promotion tool
Ribeiro <i>et al.</i> [41]		X	X				
Assunção <i>et al.</i> [42]		X	X				
Albano <i>et al.</i> [43]	X	X			X		
Gomes <i>et al.</i> [12]		X	X				
Oliveira <i>et al.</i> [44]		X	X				
Minuzzi <i>et al.</i> [45]		X	X				
Souza <i>et al.</i> [46]		X		X			
Valones e Silva [47]	X				X		
Botelho <i>et al.</i> [48]		X	X				
Costa <i>et al.</i> [11]		X		X			
Sousa <i>et al.</i> [49]	X	X	X				
Duarte <i>et al.</i> [50]		X	X				
Fideles <i>et al.</i> [51]		X		X			
Oliveira <i>et al.</i> [7]		X					X
Sousa <i>et al.</i> [52]		X					X
Villas Boas <i>et al.</i> [53]		X					X
Fideles <i>et al.</i> [54]		X		X			

Each article was explored according to the methods and/or instruments used, with their categorization and absolute and percentage distribution within each category being made [55,56], as illustrated in **Table 1**. Some studies used more than one method, so it was not possible to include a line/column table indicating a total.

Table 1 - List of the main methodological procedures used in the articles on evaluation in Popular Restaurants, published between 2011 and 2021, included in the integrative review.

Main methodological procedures and/or instruments used by the studies	N (35)	%
Application of questionnaires to collect demographic, social and economic data, food consumption, health/disease assessment, in a combined or isolated way	26	74
Anthropometric data collection	12	34
Use of the Brazilian Food Insecurity Scale (EBIA)	6	17
Food weighing and/or rest-ingestion technique	5	14
Direct or systematic observation	3	9
Application of checklists related to hygienic-sanitary issues	3	9
Evaluation of the nutritional composition of the menu	2	6
Photographic record of leftovers and food waste	2	6
Questionnaire focused on the management of the Popular Restaurant	2	6
Qualitative semi-structured questionnaire	1	3

As shown in **Table 1**, the most used methods included collecting data on the profile of users, including information such as anthropometry, health, social, and economic conditions, among others. The use of the *Escala Brasileira de Insegurança Alimentar* (EBIA, Brazilian Food Insecurity Scale) appears as the third most used method/instrument (17%).

The articles had different methodological characteristics, which allowed them to be categorized into two main strands of studies: 1) those that focused on users (n = 19); and 2) others that were concerned with analyzing the structures, processes and results of their own tools (n = 16).

Most studies discuss the PR in a sectoral way (n = 31), that is, evaluating specific items of this EPSAN and/or the population served. Only a small portion of the studies (n = 4) included and discussed PR and their services within the scope of HRAF and FNS promoting tools.

Next, a brief description of the 35 articles analyzed according to the five thematic categories into which they were grouped is presented.

PR users' profile

The 19 studies, whose objective was to outline the profile of users, used analyzes of socioeconomic, sanitary, anthropometric and food indicators, as well as their level of food security [12,24,25,27,29,31-35,37,39,41,42,44,45,48,49,50]. Most studies identified the following users' profile: men, married, with or without children, with an educational level up to high school, and income mainly between half of the minimum wage and the minimum wage, with variations up to two times the minimum wage [12,24, 25,27,31,32,34,35,41,44,45]. Still, five studies identified the prevalence of overweight and obesity in users, with percentages ranging between 42.9% and 53.2% [25,27,32,35,45].

PR food handlers

Five studies evaluated the FI condition of food handlers [11,36,46,51,54] and identified a prevalence between 24% and 54%, although these workers were inserted daily in a program aimed at FNS. The authors signaled that the scope of PR actions should also be extended to its employees and, if possible, beyond the limits of tools. [11,36,46,51].

Leftovers, food loss and food waste in PR

The five studies in this group found inadequacies [23,26,30,43,47], such as daily waste exceeding 120 kg of food [23,26]. Still, one of the studies reinforced that with the amount of food wasted in five days of research, it would be possible to serve more 320 meals [30].

Physical-functional structure of PR

The two studies that evaluated the physical structures of the PR found divergent results [28,40]. The study carried out in ten PR in the State of Rio de Janeiro [28] identified that 100% of the PR had adapted and inadequate structures, which could result in lower-quality meals, as well as propagate disease outbreaks. On the other hand, the study carried out in the city of Sorocaba (SP) found adequacy in 96.8% of the structural items evaluated in the PR. The study did not inform whether the construction of this PR was made from an adapted structure or a new building [40].

PR as equipment for promoting HRAF

Among the 35 studies analyzed, four of them stand out for using as a premise the conception of PR as equipment for promoting HRAF [7,38, 52,53], understood as a political, collective and accessible space for all [57].

The study by Araújo *et al.* [38] sought to identify the users' understanding of PR as a tool for promoting the right to food. Through discourse analysis, the results showed that PR users identified the meaning of the tool in three categories: aid, quality meals and financial savings. The reasons attributed to the existence of PR were restricted to welfare, with low mention of the State's obligation (mentioned by only 3.68% of users). Some users suggested that the existence of the PR would be a divine intervention, a blessing in their lives [58]. This understanding indicates that the investigated users did not distinguish between politics, philanthropy and religious action, the latter, for many, overlapping with government initiatives [38].

The study by Oliveira *et al.* [7] investigated PR in the south of Brazil using an evaluative matrix that bases its parameters and value judgment on the regulations governing PR, as well as those that include PR in the PNSAN as an EPSAN. The researchers found satisfactory results in the sub-dimensions related to the structure of the PR as a *Unidade de Alimentação e Nutrição* (UAN, Food and Nutrition Unity) mainly regarding the provision of adequate food and the administration of the equipment. Unsatisfactory results were more recurrent in the sub-dimensions that differentiate PR from commercial restaurants and place them as EPSAN, namely *Educação Alimentar e Nutricional* (EAN, Food and Nutrition Education) actions and extended user access to other PNSAN actions. Low articulation of the PR evaluated with other FNS actions and programs was found [7].

Sousa *et al.* [52] evaluated the effectiveness of PR in the State of Bahia for the dimension of access to food. The survey showed that the analyzed PR were effective in serving 53.1% of the target population, that is, just over half were compatible with the program's priority profile. It was defined that the target audience would be individuals who self-declared income *per capita* of up to half the minimum wage. However, the number of meals served included only 0.7% of the city's low-income population [52].

Villas Boas *et al.* [53] evaluated the PR based on the dimension of access to regional dishes, typical/cultural fruits and vegetables for the population living with FI. The research included 37 PR from all regions of Brazil and pointed out that none of them offered all the typical preparations listed and that the North region had the lowest frequency when offering these preparations. Some regions provided more typical vegetables than fruits. The management of PR claimed as facilitating factors for the offer of typical and cultural foods the high acceptability and eating habits. However, as a limiting factor, high prices were reported. The study highlighted that the South region was the one that most frequently purchased regional food directly from family farming [53].

DISCUSSION

Regarding the thematic category "profile of PR users", the analysis of the 35 articles included in the integrative review points to a user profile that is inherent and adequate to the target audience established by the institutional regulations of PR [59]. Although this alignment is expected, it should be noted that this public needs specialized attention and proper support and protection measures. In this line, researchers have signaled the need to understand PR as a multifunctional and strategic space for the promotion of Food and Nutrition Education (EAN) [4,7,11,27,32,33,35,41,42].

It should be pointed out that the affordable price surpasses the factors that interfere with the choice of eating in the PR [32,33] and corroborates with one of the few existing national mappings, carried out almost two decades ago, which reflects the social meaning of the program [60]. For example, a study with PR in Belo Horizonte showed that 47% of users could pay, in another restaurant, a maximum of R\$5.00 per meal [33], an insufficient amount in a commercial restaurant [32].

It is noteworthy that three studies identified, on average, a percentage of 40% of users in a situation of FI [31,33,41], a multi-causal and challenging condition for authors and organizers of public policies [33]. It is important to emphasize that the meal itself in the PR can influence

the results found since the program provides an adequate and balanced meal [31]. However, even though the population is assisted by the tool that provides access to food, the PR is not able to reverse the situation of FI, which today affects more than half of the Brazilian population [2]. It reinforces, therefore, the urgency of resuming paths that lead to the strengthening and consolidation of the PNSAN and its programs [4,7].

In turn, two studies focused on evaluating the elderly population that ate in the PR [12,41]. It is thus revealed that this equipment is fundamental not only in guaranteeing FNS but in improving the self-perception of the health of the target public, especially for the socialization and conviviality they provide. That is, it is understood that PR also strengthen the dignity of the act of eating and the civil rights of vulnerable groups [12,41,61].

In relation to the theme “PR food handlers”, the analyzed articles pointed out that these professionals had low education and income, a condition that places them both as actors and as a target population of public policies aimed at guaranteeing FNS, a dichotomous and emblematic situation that needs attention and action [36,51].

Therefore, in relation to the importance of the aforementioned studies, for the PR to fulfill its EPSAN role, it must add dimensions of action that go beyond its potential as a UAN, since it must incorporate principles related to HRAF and promotion of FNS in its priority goals, such as favoring the use of food from family farming, including the offer of food and/or typical and regional preparations, prioritizing access for people in situation of social vulnerability, among others [4,7,17,18,59].

As for the thematic categorization “Leftovers, food loss and waste in PR”, the results of the analyzed studies point to the need for training and supervision of food handlers regarding collecting, pre-preparation and preparation of food. Still, they indicate the need for user awareness actions, as well as a solid waste management plan for these restaurants [26,30,47].

In this context, we highlight that PNSAN has as one of its guidelines, the stimulation of supply and the structuring of sustainable systems from production to distribution [17,18]. Therefore, it is reinforced that food waste is a risk factor for FI and needs to be avoided [62].

It is emphasized that programs that aim to reduce hunger and food waste, such as Food Banks, work with educational actions aimed at conscious consumption, safe handling, and full use of food, among others [63,64]. Therefore, the experience of other tools can be incorporated into the actions of the PR and thus the premise of articulation between the PNSAN programs could be strengthened [4,7,65].

As for the theme “physical-functional structure of the PR”, it is important to highlight that within the multifunctional universe of the PR, the basic premise is to guarantee a dignified place

to eat and that provides adequate, balanced, healthy and safe meals at all times and aspects [4,7,8,52]. That is, the need for attention and adequacy is also reinforced regarding the term “food safety” based on the concept of “safe food” [66]. Therefore, researchers highlight the importance of structuring PR based on the Popular Restaurants Implementation Manual [59] as well as national sanitary legislation [4,7,28,40,67].

Regarding the theme “PR as equipment to promote HRAF”, it is reiterated that evaluating the PR as a tool that promotes FNS and HRAF is important, since, currently in Brazil, research aimed at measuring FNS, in general, has used instruments focused on the household and the individual, such as the EBIA and the *Pesquisa de Orçamentos Familiares* (POF, Consumer Expenditure Surveys), in addition to associations with socioeconomic and anthropometric variables. These methodological procedures can reinforce the population’s individual responsibility, disregarding the State’s responsibility in relation to FNS as an object of human rights. In this way, we emphasize that FNS is related to many services that depend on the State’s action, such as sanitation, access to water, health services, and food, among others [68].

It is important that, although the articles included in this review point to evidence favorable to the partial achievement of the PR objectives, it is observed in the literature on this subject that there are reservations about the impacts, effectiveness and efficiency of this equipment. Kraemer *et al.* [69], for example, question the continuous or permanent nature of PR, without proper assessment/monitoring of their impacts on improving the FNS, socio-economic and living conditions of users. That is, the authors emphasize the importance of meal distribution programs acting on a temporary and/or emergency basis, but that PR must be connected to structuring policies aimed at promoting HRAF and eradicating the determinants of hunger.

Yet on the achievement of the normative objectives of PR, studies published by Araújo *et al.* [38], Kraemer *et al.* [69] and Nunes *et al.* [70] point out important limitations of the evaluation procedures of these tools in relation to the quality and adequacy of the meals served from the perspective of the users themselves. For these authors, the PR evaluation process, in addition to traditional methodological procedures (use of quantitative and objective parameters), must take into account qualitative, subjective and perceptive dimensions of the users’ relationship with the offered meals. Therefore, it is necessary to understand PR users from their personal (individual) point of view or their experience with the world, dimensions that are mediated by their socioeconomic position or social class. The evaluation procedures need to include mechanisms that make it possible to identify and comprehend, from the perspective of the users, whether the meal served by the PR is perceived as a favor/benefit from the State or as the State guarantee of a basic right (to adequate and healthy food).

Within the scope of the Brazilian concept of FNS, the evaluation becomes more complex, due to the scope of this concept and because it includes indicators and dimensions inscribed in different spheres of society, such as the right to food, food sovereignty, and equity, among others. Therefore, the evaluation of these public policy tools becomes a sensitive and challenging process [71].

PR should be considered a public policy based on the principle of universality that seeks to include and serve everyone, but with a priority of reducing hunger and promoting HRAF for the most vulnerable part of the population. Therefore, it is important to implement and expand this equipment [4,7,52,57,72]. A study carried out in 2011 pointed out that, in that year, the amount of PR in Brazil was already insufficient for all the existing demand. According to published data, at the time, the coverage of the program was only 0.22% of the population with FI [24].

The PR present as secondary objectives, but no less important, the respect for the food culture, the provision of seasonal food and the promotion of purchases from family farming [4,7,11,12]. In this direction, a study carried out in Paraná, showed that this program did not act only as a compensatory policy, because when well-structured and with committed management, it could promote the development of the region where the restaurant was located, strengthen family farming through partnerships such as the *Programa de Aquisição de Alimentos* (PAA, Food Acquisition Program), leverage cooperativism, encourage agroecological management, preserve regional biodiversity, reduce hunger and poverty, contribute to reaching FNS, and improve the local economy [65]. It should be noted that, as of Decree No. 10,880, instituted on December 2nd, 2021, the purposes of the PAA were transferred or became the responsibility of the *Programa Alimenta Brasil* (PAB, Feeding Brazil Program), created with said decree [73]. It is noteworthy that this review showed that studies focused on the profile of users predominate in the literature, with emphasis also on the evaluation of structural aspects and/or factors related to Leftovers, food loss and waste. Although evaluation studies of this equipment have been found from different perspectives, such as an EPSAN; [7,38,52,53] the scarcity of literature is still highlighted, attesting to the existing gap and justifying the relevance of studies on the subject, since they could encourage the qualification and expansion of Brazilian PR in the context of promoting HRAF and FNS and, consequently, combating hunger.

PR must be understood as a tool that fulfills an inalienable right [8,70] and, even with limiting factors, it is an effective social policy that directly contributes to the fulfillment of an immediate social human need [8,70]. In this context, it is necessary for the users themselves to understand themselves as political subjects, builders of strategies for claiming their rights [68].

It should be noted that the federal government's actions to suppress the effects of COVID-19 were restricted to emergency measures focused on access to income and food, being insufficient to guarantee FNS. These public actions without an intersectoral character and guidance from scientific data can raise social impacts during and after the pandemic [69,71]. Added to this scenario is the context prior to the pandemic, in which the suppression of human rights contributed to the progressive increase in social vulnerabilities, including FI, and thus placing Brazil as the probable epicenter of hunger [72, 76].

Thus, the evaluation of programs and policies is essential to understand the limitations, aiming to correct them to improve the functioning and the results achieved [78,79]. And with the significant increase in FI in Brazil and the world, the responsibility for research and studies on hunger and its various associated indicators increases [79].

Despite the metric used to reduce biases, this review has the categorization of results as a limiting factor, since it was carried out according to the characteristics of the studies and the interpretation of the researchers. The option for the chosen time frame of articles published between 2011-2021 can also be considered a limitation of the study, since this type of public policy, the PR, resurfaced in Brazil in the 1990s and expanded after the creation of the Zero Hunger Program, in 2003 [4,7,8,11,12]. In addition, it should be stressed that heterogeneity was observed in data collection and analysis procedures. The comprehensive search with varied keywords and large databases can be highlighted as strengths; the low probability of publication bias, as well as the analysis potential of evaluative PR studies published in the last decade.

CONCLUSION

The analyzed studies showed the multifunctionality of PR through the sectoral analysis of their functions. The articles included in this review point to favorable results regarding the achievement of objectives of PR, however, in the literature on the subject, reports of studies are observed that question the impacts, efficiency, and effectiveness of these tools in promoting FNS and fighting hunger. The relevance and opportunity of PR as an emergency and transitory public policy aimed at fighting hunger were emphasized, however, the users' permanence in the program, without the evaluation of indicators of improvement of their FNS conditions, was pointed out as a negative or limiting aspect. Consequently, the proper functioning of the PR as an EPSAN requires compliance with the premise of its intersectoriality with other actions, programs, and structuring policies that promote the FNS and HRAF of its users.

The four studies that included questions and/or discussions about the PNSAN in the analysis of the PR showed that advances are needed in evaluative methodologies that contemplate the FNS framework as a premise for the performance of these tools. Furthermore, the evaluation must be understood as an inherent strategy to the program itself, as a fundamental procedure for qualifying and guaranteeing the achievement of its objectives, and, consequently, greater effectiveness and efficiency.

It is understood that the evaluation and monitoring of PR, based on the observation of impacts, efficiency of actions and coverage of this equipment, could lead to its optimization as a tool for fighting hunger and contribute to better rates of FNS and guaranteeing HRAF.

Finally, it is noteworthy that the studies that prioritized their discussion in PR as equipment that promotes HRAF were published, in the majority, between 2020 and 2021. This information strengthens the importance of PR as a relevant strategy in the current context with a significant increase in all social vulnerabilities, including FI and hunger.

REFERENCES

1. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). The State Food Security and Nutrition in the World (SOFI) - Transforming food systems for Food Security, Improved Nutrition and Affordable Healthy Diets for all. Rome: FAO. 2021. [Acesso 2022 fev 24]. Disponível em: <https://www.fao.org/3/cb4474en/cb4474en.pdf>
2. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (PENSSAN). II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. São Paulo: Rede PENSSAN. 2022. [Acesso 2022 jun 22]. Disponível em: <http://olheparaafome.com.br/>
3. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. IBGE: Rio de Janeiro; 2019. [Acesso 2022 fev 24]. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/24786-pesquisa-deorcamentos-familiares-2.html>
4. Oliveira JTC, Gabriel CG, Machado ML, Reos MF, Soar C, Venske DKR. Government-subsidized restaurants as promoters of the realization of the human right to adequate food: proposal of an evaluation model. *Rev Nutr.* 2019;32. <https://doi.org/10.1590/1678-9865201932e180193>
5. Jaime PC. Pandemia de COVID19: implicações para (in) segurança alimentar e nutricional. *Ciêns Saúde Colet.* 2020; 25 (7):2504. <https://doi.org/10.1590/1413-81232020257.12852020>
6. Silvestre GF, Cremonini RB, de Oliveira LHS. A Eficácia da Lei N°11.346/2006 (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional) durante o regime jurídico

emergencial e transitório da pandemia de Covid-19 (Decreto Legislativo Nº. 06/2020). *Rev Direito Sociais e Políticas Públicas*. 2020;6(2):1–18. <http://dx.doi.org/10.26668/IndexLawJournals/25259881/2020.v6i2.7013>

7. Oliveira JTC, Gabriel CG, Vasconcelos FAG, Machado ML, Soar C, Fagundes A. Government-subsidized restaurants in Brazil: an evaluation within the framework of food and nutrition security. *Rev Nutr*. 2020;33:e200085. <https://doi.org/10.1590/1678-9865202033e200085>

8. Padrão SM, Aguiar OBDE. Restaurante popular: a política social em questão. *Physis*. 2018;28:e280319. <https://doi.org/10.1590/S0103-73312018280319>

9. Sordini MV. Una revisión sobre los programas alimentarios nacionales aplicados a comedores escolares y comunitarios desde los años ochenta en Argentina. De Prácticas y Discursos: Cuadernos de Ciencias Sociales, 2014. 3(3):1-12. Disponível em: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Argentina/ces-unne/20150302020340/Sordini.pdf>

10. Borsatto R, Grigoletto F, Macedo AC, Martensen AC. Respostas dos municípios para garantir segurança alimentar e nutricional em tempo de pandemia. 2020; <https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.163>

11. Costa BV de L, Horta PM, Ramos SA. Food insecurity and overweight among government-backed economy restaurant workers. *Rev Nutr*. 2019;32:e180128. <https://doi.org/10.1590/1678-9865201932e180128>

12. Gomes MFS, Pereira SCL, Abreu MNS. Factors associated with the self rated health of elderly frequenters of low-budget community restaurants in Belo Horizonte. *Cienc. Saúde Colet*. 2018;23(11):4007–19. <https://doi.org/10.1590/1413-812320182311.31072016>

13. Oliveira KH, Soares CES, Lima JNP. Segurança Alimentar e Nutricional da população brasileira em tempos de pandemia: a quem se destina a ciência da Nutrição? *Raca*. 2020;2(2):151–64. <https://doi.org/10.35953/raca.v2i2.78>

14. Ribeiro-Silva RC, Pereira M, Campello T, Aragão É, Guimarães JMM, Ferreira AJF, et al. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Ciênc. Saúde Colet*. 2020;25:3421–30. <https://doi.org/10.1590/1413-81232020259.22152020>

15. Souza MT, Silva MD, Carvalho R. Revisão integrativa: o que é e como fazer. *Einstein*. 2010;8:102–6. <http://dx.doi.org/10.1590/s1679-45082010rw1134>

16. Toronto CE, Quinn BL, Remington R. Characteristics of reviews published in nursing literature: a methodological review. *ANS Adv Nurs Sci*. 2018;41(1):30-40. <https://doi.org/10.1097/ANS.0000000000000180>

17. Brasil. Decreto no 7.272, de 25 de Agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.

Brasília: Diário Oficial da União. 2010;6. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm

18. Brasil. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília; 2011. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/Plano_Caisan.pdf

19. Galvão TF, Pereira MG. (2014). Revisões sistemáticas da literatura: passos para sua elaboração. *Epidemiol. Serv. Saúde*, 2014; 23(1):183-184. <http://dx.doi.org/10.5123/S1679-49742014000100018>

20. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Ciência e Tecnologia. Diretrizes Metodológicas: Elaboração de Revisão sistemática e metanálise de estudos observacionais comparativos sobre fatores de risco e prognóstico. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. [Acesso 2022 jun 27]. https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/ct/PDF/diretrizes_metodologias_estudos_observacionais.pdf

21. Ridley D. The literature review: A step-by-step guide for students. 2nd ed. London: SAGE Publications Ltd.; 2012.

22. Braun V, Clarke V. Using thematic analysis in psychology. *Qual. Res. Psychol.* 2006;3(2):77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>

23. Souza ALTM, Corrêa LO. Determinação do índice de descarte de hortaliças do restaurante popular do município de Várzea Grande-MT. *UNICIÊNCIAS*. 2011;15(1):185-200. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <https://revista.pgsskroton.com/index.php/uniciencias/article/view/628>

24. Gonçalves MP, Campos ST, Sarti FM. Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: uma análise do Programa de Restaurantes Populares. *Rev. Gestão & Pol. Públicas*. 2011;1(1):92-111. [Acesso 2022 fev 24]. Disponível em: <http://each.uspnet.usp.br/rgpp/index.php/rgpp/article/viewFile/5/7>

25. Alves JWS, Soares NT, Leão TCS, Diniz NA, Penha EDS, Monteiro RS. Estado nutricional, estilo de vida, perfil socioeconômico e consumo alimentar de comerciários. *Rev. Bras. Promoç. Saúde*. 2012;25(2 Sup):40–50. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/408/40823252008.pdf>

26. Busato MA, Barbosa FM, Frares KR. A geração de sobras e restos no restaurante popular de Chapecó (SC) sob a ótica da produção mais limpa. *Revista Simbio-logias*. 2012;5(7):23–33. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/a_geracao_sobras_restos_no_restaurante.pdf

27. Machado ÍE, Costa KA, Pereira SCL, Abreu MNS, Júnior CSD. Estado nutricional e perfil socioeconômico e demográfico dos usuários do restaurante popular em Belo Horizonte. *Rev. Enferm. Cent. O. Min.* 2012;2(2):243-253. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <http://www.seer.ufsj.edu.br/index.php/recom/article/view/193>.

28. Mello AG, Sales GLP, Jaeger LM, Colares LGT. Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênic-sanitárias. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde. 2013;8(2):91–101. <https://doi.org/10.12957/demetra.2013.4875>
29. Portella EA, Basso C, Medina VB. Perfil do usuário do Restaurante Popular da cidade de Santa Maria-RS. *Disciplinarum Scientia| Saúde*. 2013;14(1):101–7. [Acesso 2022 junho 28]. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/1036/980>
30. Canonico FS, Pagamunicl LM, Ruiz SP. Avaliação de sobras e resto ingesta de um restaurante popular do município de Maringá-PR. *Revista UNINGÁ Review*. 2014;19(2):5-8. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <http://revista.uninga.br/index.php/uningareviews/article/view/1541>
31. Godoy KC, Sávio KEO, Akutsu RC, Gubert MB, Botelho RBA. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. *Cad. Saúde Pública*. 2014;30:1239–49. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00084013>
32. Machado ÍE, Pereira SCL, Dias Júnior CS, Abreu MNS, Borges AM, Filgueiras JH. Factors associated with being overweight among adults using low-budget restaurants in Belo Horizonte, Brazil. *Cienc. saude coletiva*. 2014;19(5):1367–77. <https://doi.org/10.1590/1413-81232014195.21772013>
33. Sobrinho FM, Silva YC, Abreu MNS, Pereira SCL, Dias CS. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. *Ciênc. Saúde Coletiva*. 2014;19 (5):1601–11. <https://doi.org/10.1590/1413-81232014195.18022013>.
34. Souza FR, Dörr AC, Silva Tonetto T, Saldanha P, Guse JC. Perfil dos usuários do Restaurante Popular da região centro do estado do Rio Grande do Sul. *Rev Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Digital*. 2014 18(1):446-453; [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <http://docplayer.com.br/19588487-Perfil-dos-usuarios-do-restaurante-popular-da-regiao-centro-do-estado-do-rio-grande-do-sul.html>
35. Branquinho A, Oliveira KES, Akutsu RC, Silva EF. Sociodemographic and health profile of clients of community restaurants of brazilian social programs. *Revista Chilena de Nutrición*. 2015;42(1):14–22. [Acesso 2022 fev 24]. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/469/46935880001.pdf>
36. Falcão ACML, Aguiar OB, Fonseca MJM. Association of socioeconomic, labor and health variables related to food insecurity in workers of the popular restaurants in the city of Rio de Janeiro. *Rev. Nutr.* 2015;28(1):77–87. <https://doi.org/10.1590/1415-52732015000100007>
37. Macedo A, Macena MCB, Rodrigues RQF. Autopercepção sobre saúde bucal dos usuários do Restaurante Popular de Patos/PB. *Revista Saúde & Ciência Online*. 2015;4(1):41–51. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <https://rsc.revistas.ufcg.edu.br/index.php/rsc/article/view/239>.

38. Araújo FR, Araújo MAD, Maia PB, Medeiros GCBS, Souza FJV. Programa Restaurante Popular: uma alternativa para promover o direito humano à alimentação adequada? *Emancipação*. 2015;15(1):142–54. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <https://www.revistas2.uepg.br/index.php/emancipacao/article/view/7057/5167>
39. Bento IC, Filgueiras JH, Abreu MNS, Pereira SCL, Gazzinelli MF. Fatores associados às fases de comportamento alimentar de usuários dos restaurantes populares em Belo Horizonte/MG-Brasil. *Rev. Port. de Saúde Pública*. 2016;34(3):283–91. <https://doi.org/10.1016/j.rpsp.2016.06.006>
40. Poluha RL, Motta CC, Gatti RR. Avaliação nutricional de refeições e análise de estrutura física em restaurante popular de Sorocaba-SP. *Archives of Health Investigation*. 2016;5(5):241-246. <https://doi.org/10.21270/archi.v5i5.1694>
41. Ribeiro AA, Pessoa MTG, Azevedo SMU, Oliveira VTL, Meireles AL. Caracterização socioeconômica, estado nutricional e prevalência de insegurança alimentar em idosos usuários do restaurante popular de um município do nordeste brasileiro. *Revista Ciência Plural*. 2016;2(3):59–71. <https://doi.org/10.21680/2446-7286.2016v2n3ID11051>
42. Assunção RCLN, Bastos PV, Silva BPL, Percegoni N, Mendes LL, Binoti ML. Perfil socioeconômico, demográfico e alimentar dos usuários do Restaurante Popular de Juiz de Fora-MG. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*. 2017;12(1):289–304. <https://doi.org/10.12957/demetra.2017.23577>
43. Albano DC, Fernandes EHB, Andrade ICM, Magalhães SR, Alcantra E. Gerenciamento de resíduos sólidos: estudo de caso em um Restaurante Popular em Belo Horizonte, MG. *Sustentare*. 2018;2(1):147–60. <http://dx.doi.org/10.5892/st.v2i1.4960>
44. Oliveira JK, Vieira LEM, Silva MNA, Araújo MGGM, Limeira MSH, Oliveira DHM, et al. A saúde bucal na percepção dos usuários de um Restaurante Popular localizado em uma cidade médio porte da Paraíba. *Revista da Universidade Vale do Rio Verde*. 2018;16(1):1-11. <http://dx.doi.org/10.5892/ruvrd.v16i1.3880>
45. Minuzzi SK, Alves MK, Vicenzi K, Zanette CA. Estado nutricional e perfil sociodemográfico de usuários de restaurantes populares em Caxias do Sul. *RBONE-Revista Brasileira De Obesidade, Nutrição E Emagrecimento*. 2018;12(70):190–5. [Acesso 2022 fev 24]. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6359858>
46. Souza CVS, Azevedo PRM, Mont'Alverne JSL. Food safety in Brazilian popular public restaurants: Food handlers' knowledge and practices. *J Food Saf*. 2018; 38:e12512. <https://doi.org/10.1111/jfs.12512>
47. Valones G, Silva MMN. Gerenciamento de resíduos sólidos de restaurante popular no semiárido do Brasil. *Revista Geama*. 2018;4(4):20–5. [Acesso 2022 fev 24]. Disponível em: <http://journals.ufrpe.br/index.php/geama/article/view/2251>
48. Botelho RBA, Akutsu RC, Zandonadi RP. Low-income population sugar (Sucrose) intake: A cross-sectional study among adults assisted by a Brazilian food assistance program. *Nutrients*. 2019;11(4):798. <https://doi.org/10.3390/nu11040798>

49. Sousa JR, Botelho RBA, Akutsu RCCA, Zandonadi RP. Nutritional Quality of Breakfast Consumed by the Low-Income Population in Brazil: A Nationwide Cross-Sectional Survey. *Nutrients*. 2019;11(6):1418. <https://doi.org/10.3390/nu11061418>
50. Duarte IAE, Botelho RBA, Akutsu RDC. Regional Food Consumption in the Northeast of Brazil by the Low-Income Population. *Journal of Culinary Science and Technology*. 2019;17(2):155–69. <https://doi.org/10.1080/15428052.2017.1406833>
51. Fideles IC, de Cassia Coelho de Almeida Akutsu R, Costa PRF, Costa Souza J, Botelho RBA, Zandonadi RP. Brazilian community restaurants' low income food handlers: Association between the nutritional status and the presence of non-communicable chronic diseases. *Sustainability*. 2020;12(8):3467. <https://doi.org/10.3390/su12083467>
52. Sousa MS, Teixeira CSS, Souza JC, Costa PRF, Zandonadi RP, Botelho RBA, et al. Evaluation of the effectiveness of Brazilian community restaurants or the dimension of low-income people access to food. *Nutrients*. 2021;13(8):2671. <https://doi.org/10.3390/nu13082671>
53. Villas Boas GFM, Botelho RBA, Almeida RCC, Zandonadi RP. Access to regional food in Brazilian community restaurants to strengthen the sustainability of local food systems. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2021;23:100296. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100296>
54. Fideles IC, Akutsu RCCA, Barroso RDRF, Costa-Souza J, Zandonadi RP, Raposo A, Botelho RBA. Food Insecurity among Low-Income Food Handlers: A Nationwide Study in Brazilian Community Restaurants. *Int J Environ Res Public Health*. 2021;18(3):1160. <https://doi.org/10.3390/ijerph18031160>
55. Lapponi JC. Estatística usando excel. Rio de Janeiro: Elsevier Brasil; 2004. ISBN: 85-352-1574-3. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=Hdr5HvmSuGwC&oi=fnd&pg=PA1&dq=Lapponi+JC.+Estat%C3%ADstica+u+sando+excel.+Elsevier+Brasil%3B+2004.+&ots=PUpzuNIh-A&sig=49BNo7KgS2xYMgQdF0mGbm_u6qU#v=onepage&q=Lapponi%20JC.%20Estat%C3%ADstica%20usando%20excel.%20Elsevier%20Brasil%3B%202004.&f=false
56. Morais C. Escalas de medida, estatística descritiva e inferência estatística. 2005; Instituto Politécnico de Bragança: Escola Superior de Educação. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10198/7325>
57. Batista ND, Costa KATF. Restaurante Popular: a fome de cidadania e o direito humano à alimentação. In: *Colloquium Socialis* ISSN: 2526-7035. 2020. p. 70–84. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <https://journal.unoeste.br/index.php/cs/article/view/3854>
58. Araújo FR, Calazans DLM. Gestão das ações de segurança alimentar frente à pandemia pela COVID-19. *Revista de Administração Pública*. 2020;54:1123–33. <https://doi.org/10.1590/0034-761220200329>
59. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social. Manual Programa Restaurante Popular. Brasília; 2004. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_populapdf

60. Maluf RS. Análise dos resultados da pesquisa “Mapeamento e caracterização de restaurantes populares” - Instituto Polis. São Paulo; 2005. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <https://polis.org.br/wp-content/uploads/2020/03/POLIS-MDS-MAPEAMENTO-RESTAURANTES.pdf>
61. Souza BFNJ, Marín-León L. Food insecurity among the elderly: Cross sectional study with soup kitchen users. *Rev Nutr.* 2013;26:679–91. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732013000600007>
62. Nascimento SP. Desperdício de alimentos: fator de insegurança alimentar e nutricional. *Segurança Alimentar e Nutricional.* 2018;25(1):85–91. <https://doi.org/10.20396/san.v25i1.8649917>
63. Guedes MJL, Vital TW, Menelau AS, Costa JM. Programa Banco de Alimentos do Serviço Social do Comércio em Pernambuco: uma abordagem sistêmica. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde.* 2018;13(4):1005–22. <https://doi.org/10.12957/demetra.2018.36696>
64. Roseno CMR, Santos CRB, Pereira AS. Bancos de alimentos como estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional: Potencialidades e Desafios. *SEMEAR: Revista de Alimentação, Nutrição e Saúde.* 2021;2(3):33–5. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <http://seer.unirio.br/ralnuts/article/view/11147>
65. Zanini E, Schneider MB. Restaurantes populares em Toledo: um programa de desenvolvimento. *Economia e Desenvolvimento.* 2015;27(2):243-256. <https://doi.org/10.5902/1414650920984>
66. Quintino SS, Rodolpho D. Um estudo sobre a importância do APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle na Indústria de Alimentos. *Revista Interface Tecnológica.* 2018;15(2):196–207. <https://doi.org/10.31510/infa.v15i2.452>
67. Brasil. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004). *Diário Oficial da República Federativa do Brasil.* 2004. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html
68. Aliaga MA, Ribeiro MS, Santos SMC, Trad LAB. Avaliação participativa da segurança alimentar e nutricional em uma comunidade de Salvador, Brasil. *Ciênc. Saúde Coletiva.* 2020;25:2595–604. <https://doi.org/10.1590/1413-81232020257.25252018>
69. Kraemer FB, Gracia-Arnaiz M, PRADO SD, CARVALHO MCVS. A comida para o alívio do sofrimento social: restaurantes populares no Brasil e comedores sociais na Espanha. In: Shirley Donizete Prado; Fabiana Bom Kraemer; Cristiane Marques Seixas; Ricardo Ferreira Freitas. (Org.). *Série Sabor Metrópole - Volume 4 - Alimentação e consumo de tecnologias.* 1ed. Curitiba: CRV, 2015, v. 4, p. 385-408.
70. Nunes NC, Prado SD, Barcellos DMN, Kraemer FB. Práticas alimentares de trabalhadores de um Restaurante Cidadão: fatores socioculturais e o ambiente de trabalho. *Physis: Revista de Saúde Coletiva [online].* 2022, v. 32, n. 2. Epub 06 Jul 2022. [Acesso 2022 set 15]. Disponível em: . ISSN 1809-4481. <https://doi.org/10.1590/S0103-73312022320214>.

71. Morais DC, Lopes SO, Priore SE. Indicadores de avaliação da Insegurança Alimentar e Nutricional e fatores associados: revisão sistemática. *Ciênc. Saúde Coletiva*. 2020;25:2687–700. <https://doi.org/10.1590/1413-81232020257.23672018>
72. Fagundes, A, Ribeiro, RCL., Brito, ERB, Recine, E, Rocha, C. Public infrastructure for food and nutrition security in brazil: fulfilling the constitutional commitment to the human right to adequate food. *Food Security*. 2022. <https://doi.org/10.1007/s12571-022-01272-1>
73. Brasil. Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021. Regulamenta o Programa Alimenta Brasil, instituído pela Medida Provisória nº 1.061, de 9 de agosto de 2021. Brasília: Diário Oficial da União. 2021;227:1. [Acesso 2022 set 13]. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.880-de-2-de-dezembro-de-2021-364265206>.
74. Freitas MCS, Pena PGL. Fome e pandemia de COVID-19 no Brasil. *Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia*. 2020;8(1):34–40. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/view/18903>
75. Silva OJ, Gomes NN. O amanhã vai à mesa: abastecimento alimentar e COVID-19. *Cad Saúde Pública*. 2020;36:e00095220. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00095220>
76. Brasil O. O vírus da fome: como o coronavírus está aumentando a fome em um mundo faminto. [Comunicado de imprensa oficial.]. São Paulo: Oxfam Brasil. 2020;8. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <https://www.oxfam.org.br/especiais/o-virus-da-fome-se-multiplica/>
77. Almeida BC, Paula SL. O papel da avaliação de políticas públicas no contexto dos governos locais. *Planejamento e políticas públicas*. 2014;(42):39-59. [Acesso 2022 jun 28]. Disponível em: <http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/6738/1/PPP%20n42%20Papel.pdf>
78. Estevão RB, Ferreira MDM. Análise de Políticas Públicas: uma breve revisão de aspectos metodológicos para formulação de políticas. *HOLOS*. 2018;3:168–85. <https://doi.org/10.15628/holos.2018.6818>
79. Maluf RS. Tempos sombrios de pandemia e fome: responsabilidades da pesquisa em soberania e segurança alimentar e nutricional. *Segurança Alimentar e Nutricional*. 2020;27:e020020–e020020. <https://doi.org/10.20396/san.v27i0.8659993>

4.2 MANUSCRITO 2 - POPULAR RESTAURANTS PROMOTE FOOD AND NUTRITIONAL SECURITY? EVALUATIVE STUDY WITH ASSOCIATION OF CONTEXTUAL CHARACTERISTICS IN BRAZILIAN CAPITALS

Popular Restaurants promote food and nutritional security? Evaluative study with association of contextual characteristics in Brazilian capitals

Os Restaurantes Populares promovem a segurança alimentar e nutricional? Estudo avaliativo com associação de características de contexto nas capitais do Brasil

Restaurantes Populares e a segurança alimentar e nutricional

Popular Restaurants and food and nutritional security

AUTORES:

Juliana Theodora Cunha de OLIVEIRA

ORCID 0000-0003-4671-372X

Programa de Pós Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil.

Cristine Garcia GABRIEL

ORCID: 0000-0002-5413-0826

Programa de Pós Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil.

Natalia Tenuta

ORCID: 0000-0002-9891-3435

Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, Brasília, Distrito Federal, Brasil.

Gilciane Ceolin

ORCID: 0000-0003-0525-2867

Faculty of Pharmaceutical Sciences, University of British Columbia, Vancouver, BC, Canadá.

Ana Carolina Alencar de BARROS

ORCID: 0000-0001-6761-5163

Programa de Pós Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil.

Francisco de Assis Guedes de VASCONCELOS

ORCID: 0000-0002-6162-8067

Programa de Pós Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil.

Colaboradores

J.T.C. Oliveira contribuiu para o desenho do estudo, análise e interpretação dos dados, redação e revisão, e aprovou a versão final. C.G. Gabriel contribuiu para o desenho do estudo, análise e interpretação dos dados, redação e revisão, e aprovou a versão final. N. Tenuta contribuiu para o desenho do estudo, análise e interpretação dos dados, redação e revisão, e aprovou a versão final. G. Ceolin contribuiu para o desenho do estudo, análise e interpretação dos dados, redação e revisão, e aprovou a versão final. A.C.A. Barros contribuiu para o desenho do estudo, análise e interpretação dos dados, redação e revisão, e aprovou a versão final. F.A.G Vasconcelos contribuiu para o desenho do estudo, análise e interpretação dos dados, redação e revisão, e aprovou a versão final.

RESUMO

O aumento expressivo da insegurança alimentar pós pandemia da COVID-19 exige estratégias voltadas para a garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN). Os Restaurantes Populares (RP) têm como objetivo oferecer uma alimentação de qualidade, a preço acessível, priorizando a população em vulnerabilidade social. Este estudo objetivou avaliar a adequação dos RP frente aos parâmetros de promoção da SAN e verificar sua associação com variáveis dos contextos municipal e estadual. Um questionário online, criado a partir de uma matriz avaliativa, foi respondido pelos responsáveis dos RP das capitais no Brasil e Distrito Federal. A distribuição de variáveis de contexto foi analisada pelos testes de qui-quadrado ou exato de Fisher, e de análise de variância ANOVA one-way ou teste de Kruskal-Wallis. Foram avaliados 87 RP, sendo 54% classificados com nível ruim de adequação aos parâmetros da SAN. Nas duas dimensões avaliadas pela matriz - Político-Organizacional e Técnico-Operacional, 67,8% e 50,6%, respectivamente, foram classificados como regulares. As características de contexto apresentaram diferença estatisticamente significativa entre o nível de insegurança alimentar grave e a avaliação dos RP, qual seja, nos locais com maiores percentuais de insegurança alimentar grave os RP tiveram melhores pontuações. Observou-se ainda que os RP com melhor avaliação estavam localizados em municípios com maiores demandas da população em relação à insegurança alimentar, fato que merece atenção pelos gestores públicos destes equipamentos,

reforçando a necessidade de entender se a população mais vulnerável está acessando o equipamento, bem como de ampliação dos serviços oferecidos. A pesquisa concluiu que os RP da amostra vêm atuando no combate à fome por meio da oferta de refeições e que este serviço foi ampliado durante a pandemia. Contudo, há a necessidade de fortalecer seu escopo de ações, incluindo atividades que visem à emancipação dos seus usuários para o alcance de melhores condições de SAN.

Palavras chaves: Restaurante Popular, Direito Humano à Alimentação Adequada, Segurança Alimentar e Nutricional, Estudos de Avaliação.

ABSTRACT

The significant increase in food insecurity following the COVID-19 pandemic requires strategies aimed at ensuring food and nutritional security (FNS). Popular Restaurants (RP) aim to offer quality food at an affordable price, prioritizing the socially vulnerable population. This study aimed to evaluate the adequacy of PR in relation to SAN promotion parameters and verify its association with variables from the municipal and state contexts. An online questionnaire, created based on an evaluation matrix, was answered by those responsible for PR in the capitals in Brazil and the Federal District. The distribution of context variables was analyzed using the chi-square test or Fisher's exact test, and one-way ANOVA analysis of variance or the Kruskal-Wallis test. 87 PRs were evaluated, 54% of which were classified as having a poor level of adequacy to the SAN parameters. In the two dimensions evaluated by the matrix - Political-Organizational and Technical-Operational, 67.8% and 50.6%, respectively, were classified as regular. The contextual characteristics showed a statistically significant difference between the level of severe food insecurity and the assessment of the RPs, that is, in places with higher percentages of severe food insecurity the RPs had better scores. It was also observed that the PRs with the best evaluation were located in municipalities with greater demands from the population in relation to food insecurity, a fact that deserves attention by public managers of these equipment, reinforcing the need to understand whether the most vulnerable population is accessing the equipment, as well as expanding the services offered. The research concluded that the PRs in the sample have been working to combat hunger by offering meals and that this service was expanded during the pandemic. However, there is a need to strengthen its scope of actions, including activities aimed at emancipating its users to achieve better SAN conditions.

Keywords: Popular Restaurant, Human Right to Adequate Food, Food and Nutritional Security, Evaluation Studies.

INTRODUÇÃO

Nos últimos cinco anos, o cenário socioeconômico brasileiro somado aos efeitos da pandemia da COVID-19 e ao sucateamento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) se configurou em um aumento expressivo de insegurança alimentar e nutricional (InSAN) (1–5). Os dados do II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da Pandemia da COVID-19 (II VIGISAN/2022), realizado no período de novembro de 2021 a abril de 2022, apontaram um quantitativo de 33 milhões de pessoas em situação de insegurança alimentar (IA) grave (6), significando um aumento de 73% da população em situação de fome, em relação à pesquisa anterior, realizada em 2021(7). Dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) evidenciaram que, em 2022, 70,3 milhões de brasileiros viviam em InSAN moderada e 21,1 milhões em InSAN grave – estado de fome (8).

No Brasil, a partir de sua instituição, em 2006, o SISAN passou a integrar em seu escopo, entre outras ações, os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), como ferramentas que visam contribuir para a garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN) e a promoção do direito humano à alimentação adequada (DHAA) (9,10). Dentre os EPSAN, os Restaurantes Populares (RP) são os equipamentos brasileiros mais antigos, originados na década de 1940 (9–11). Os RP têm como objetivos ofertar uma alimentação de qualidade, a preço acessível, com acesso universal, priorizando a população em InSAN e vulnerabilidade social (12). Ainda, devem garantir um espaço digno para a realização das refeições, bem como ações de educação alimentar e nutricional (EAN), o fomento da soberania alimentar e a interlocução com outras ações de SAN, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), por exemplo (5,11–14). No contexto pandêmico esses equipamentos atuaram de forma ampliada em todos os serviços. No combate à fome, os RP mantiveram a oferta de refeições por meio de marmitas, obedecendo às normas de segurança sanitária e aumentaram a produção de refeições decorrente do aumento do número de usuários. Em alguns casos, ampliaram o horário de funcionamento e as opções de refeições - servindo também o jantar. Para além, seus espaços foram utilizados para distribuição de máscaras, álcool em gel e orientações de saúde e segurança para a população (usuários ou não) (4,11,14).

Considerando o exposto, destaca-se a importância de avaliar os RP, visto que a avaliação contribui para tornar as políticas e os programas públicos mais coerentes, por meio de uma

análise sistemática que busque descrever e explicar as atividades, os efeitos, as justificativas e as consequências sociais desses EPSAN . Destacando-se que o objetivo da avaliação de políticas públicas deve ser a melhoria social, visando à evolução do bem-estar coletivo (15). No processo avaliativo, a associação com as características de contexto possibilita entender se há uma associação relacionada ao município ou estado no qual o RP está implantado. As características de contexto referem-se a aspectos sobre os quais a gestão da política pública ou programa não tem controle, mas que exercem impacto positivo ou negativo sobre as estruturas, processos e/ou resultados (16). No âmbito da SAN, as características de contexto pertinentes às instâncias do SISAN, dados de IA e informações socioeconômicas, devem ter suas ações articuladas e envolver diversos setores: economia, emprego e renda, políticas de produção agroalimentar, programas sociais, ações emergenciais contra a fome, acesso e consumo de alimentos, com perspectivas de descentralização e diferenciação regional (9,17,18).

Os estudos avaliativos sobre RP ainda são escassos no Brasil (9-11, 19, 20). Segundo Ribeiro-Silva et al. (4), no enfrentamento da fome durante a pandemia de COVID-19, dois programas merecem destaque, os RP – representando o poder público local, e as Cozinhas Solidárias, com a gestão feita pela sociedade civil. Ressalta-se que esta pesquisa não teve intenção de analisar ou comparar a atuação dos RP na pandemia e no pós-pandemia. Contudo, o contexto pandêmico refletiu nas condições socioeconômicas e de SAN da população, portanto, o objetivo deste artigo foi avaliar a adequação dos RP frente aos parâmetros de promoção da SAN e verificar sua associação com variáveis dos contextos municipal e estadual.

MÉTODOS

Desenho do estudo e população

Estudo de avaliação normativa com associação de características de contexto. A pesquisa envolveu duas etapas: Aplicação da matriz avaliativa para identificação do grau de adequação dos RP aos parâmetros de SAN; e Estudo de associação entre nível de adequação do RP aos parâmetros de SAN e as variáveis de contexto, que serão descritas mais à frente nesta seção metodológica.

A matriz avaliativa utilizada refere-se a um modelo de avaliação para os RP no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) (11,21). Este instrumento foi elaborado a partir de cinco etapas: i) revisão sistematizada para elaboração do modelo

teórico-lógico; ii) processo de imersão; iii) construção do modelo teórico-lógico preliminar; oficinas de consenso, por meio da técnica de comitê tradicional; iv) elaboração de proposta preliminar; v) e consenso externo com especialistas na temática e na implantação e gestão de RP. A matriz apresenta duas dimensões: Político-Organizacional, com as subdimensões: Administração, Estrutura e Público Freqüentador; e Técnico-Operacional, com as subdimensões: Alimentação Adequada, Educação Alimentar e Nutricional e Assistência Ampliada ao Público Freqüentador. É composta por 24 indicadores e 29 medidas (9).

Para o ajuizamento de valor, a matriz atribuiu 10 pontos para as perguntas classificadas como “bom”, 5 pontos para as classificadas como “regular” e nenhuma pontuação (0) para as classificadas como “ruim”. Para as medidas, indicadores, subdimensões, dimensões e, para a avaliação final do RP, o juízo de valor foi definido como “bom” quando $>7,0$, “regular” ≤ 7 e $\geq 5,0$, e “ruim” $<5,0$. Em suma, a pontuação alcançada nas perguntas gerou a nota das medidas; a média obtida nas medidas gerou a nota dos indicadores; a média dos indicadores resultou na pontuação das subdimensões; a média das subdimensões gerou a pontuação das dimensões; e a média das duas dimensões possibilitou a classificação final do RP (9).

Os dados da Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos (CGEP), da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), atualizados em janeiro de 2023 indicam que havia 128 RP em 100 municípios brasileiros. Destes RP, 95 estavam em funcionamento, 14 em processo de instalação e 19 paralisados.

O estudo procurou incluir todos os RP das capitais brasileiras e do Distrito Federal. No entanto, no momento da coleta de dados, 20 capitais contavam com esse equipamento em funcionamento. Com o intuito de contemplar RP de todos os estados brasileiros, quando na ausência de RP nas capitais, esses foram substituídos por municípios de grande porte do mesmo estado, conforme apresentado na Figura 1. Os estados do Espírito Santo (ES), Mato Grosso do Sul (MS) e Roraima (RR) não foram incluídos porque não apresentavam RP em funcionamento no momento da coleta. Por fim, destaca-se que há capitais no Brasil que possuem mais de um RP e a pesquisa incluiu todos estes RP na amostra, conforme descrito no item Coleta de Dados.

Figura 1 - Seleção dos Restaurantes Populares participantes da pesquisa, 2023.



Fonte: autoria própria, 2023.

A amostra deste estudo refere-se aos 87 RP localizados nas capitais brasileiras e no Distrito Federal (Tabela 1). Destaca-se que foram priorizados, sempre que possível, os restaurantes com estrutura física e/ou equipamentos financiados pelo MDS, visto que existiam RP financiados integralmente apenas pela gestão municipal ou estadual, sem recurso federal.

Os RP da amostra estão localizados em 23 estados brasileiros e no Distrito Federal. Destes, em 20 estados, os RP estão localizados nas capitais e nos 3 demais estados, quais sejam, Ceará (CE), Mato Grosso (MT) e Rio de Janeiro (RJ), os RP estão lotados em municípios não capitais. Esta adaptação se justifica, pois, no momento da coleta, o RP de Fortaleza (CE) estava paralisado, o de Cuiabá (MT) fechado para reforma e o do Rio de Janeiro (RJ) não retornou as respostas em tempo hábil.

Tabela 1 - Estados e municípios da amostra de Restaurantes Populares mantidos pelo poder público, participantes da pesquisa, 2023 (N= 87).
APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA DOS RESTAURANTES POPULARES POR REGIÃO, ESTADOS E MUNICÍPIOS (N=87)

REGIÃO	Estado	Capital	Não Capital	Nº Total de RP no Município	Nº de RP da Amostra
NORTE 9% (N=8)	Acre (AC)	Rio Branco	-	1	1
	Amapá (AP)	Macapá	-	1	1
	Amazonas (AM)	Manaus	-	3	3
	Pará (PA)	Belém	-	2	1
	Rondônia (RO)	Porto Velho	-	1	1
	Tocantins (TO)	Palmas	-	1	1
REGIÃO	Estado	Capital	Não Capital	Nº Total de RP no Município	Nº de RP da Amostra
NORDESTE 36% (N=31)	Alagoas (AL)	Maceió	-	2	1
	Bahia (BA)	Salvador	-	2	2
	Ceará (CE)	-	Maracanaú	1	1
	Maranhão (MA)	São Luís	-	13	13
	Paraíba (PB)	João Pessoa	-	2	2
	Pernambuco (PE)	Recife	-	1	1
	Piauí (PI)	Teresina	-	2	1
	Rio Grande do Norte (RN)	Natal	-	9	9
Sergipe (SE)	Aracaju	-	1	1	
REGIÃO	Estado	Capital	Não Capital	Nº Total de RP no Município	Nº de RP da Amostra
CENTRO-OESTE 9% (N=8)	Goiás (GO)	Goiânia	-	1	2
	Mato Grosso (MT)	-	Sinop	1	1
	Distrito Federal (DF)*	Brasília	-	5	5
REGIÃO	Estado	Capital	Não Capital	Nº Total de RP no Município	Nº de RP da Amostra
SUDESTE 33% (N=29)	Minas Gerais (MG)	Belo Horizonte	-	4	4
	São Paulo (SP)	São Paulo	-	24	24
	Rio de Janeiro (RJ)	Petrópolis	-	1	1
REGIÃO SUL 13% (N=11)	Estado	Capital	Não Capital	Nº Total de RP no Município	Nº de RP da Amostra
	Paraná (PR)	Curitiba	-	5	5
	Santa Catarina (SC)	Florianópolis	-	1	1
	Rio Grande do Sul (RS)	Porto Alegre	-	5	5

Fonte: autoria própria, 2023

*Para a análise desta região, foram inseridos os dados coletados no Distrito Federal (DF).

Coleta de dados

A coleta de dados ocorreu entre 01 de fevereiro e 13 de março de 2023, sendo realizada de forma eletrônica por meio do envio do link de acesso ao questionário on-line na plataforma

Google Forms, o questionário em formato de PDF para visualização do conteúdo a ser respondido, o glossário com conceitos chave para consulta e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os e-mails foram direcionados ao gestor e/ou ao nutricionista responsável pelo RP, e orientado que deveria ser preenchido um questionário para cada equipamento do município, considerando que há capitais que possuem mais de um RP. Informa-se que os e-mails utilizados tiveram como origem um banco de dados prévio dos pesquisadores, bem como os dados disponibilizados pela CGEP e, em alguns casos, foram coletados por meio de buscas em sites institucionais do próprio RP ou da gestão municipal.

Concomitantemente, foi realizado um processo de sensibilização dos participantes via contato telefônico. Não havendo respostas em sete dias após o primeiro e-mail, foi realizada a primeira ligação para checar o seu recebimento. No caso de resposta negativa, foi solicitado um e-mail de contato e feita uma sensibilização sobre a importância do preenchimento do questionário on-line. Havendo resposta positiva sobre o recebimento do e-mail, foi reforçada a importância da pesquisa. A segunda ligação foi realizada 10 dias após a primeira, e a terceira ligação 10 dias após a segunda. Passados 10 dias da terceira ligação sem resposta ao questionário, entendeu-se que não houve adesão à pesquisa. Contudo, as respostas que chegaram dentro do prazo da coleta, independente da data da terceira ligação, foram incluídas no banco de dados.

Os dados coletados foram organizados em um banco de dados elaborado no software Excel 2016®.

Variáveis de contexto

As variáveis de contexto estão relacionadas ao município ou ao estado no qual o RP está implantado e foram compostas por três grupos: a) instâncias do SISAN; b) articulação com outras ações de SAN; e c) níveis de SAN e IA. Estas variáveis foram selecionadas visando associar o grau de adequação do RP às informações locais e regionais que interferem no funcionamento do equipamento.

As variáveis relacionadas às instâncias do SISAN utilizadas foi a existência (não/sim) de: Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) instituído, Câmara Intersetorial Segurança Alimentar e Nutricional do Município (CAISAN) instituída, existência do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PLAMSAN) e adesão municipal ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

As variáveis referentes à articulação com outras ações de SAN selecionadas foi a existência (não/sim) de: Cozinha Comunitária no município, existência de Banco de Alimentos no município, recursos previstos no orçamento municipal para o financiamento de ações de SAN e recebimento de alimentos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Os dados referentes às variáveis relacionadas às instâncias do SISAN e à articulação com outras ações de SAN têm como fonte o mais recente Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN), do ano 2022, que foram disponibilizados de modo preliminar para os pesquisadores, após a solicitação junto ao setor responsável pelo banco de dados do mapeamento, pertencente ao MDS.

O último grupo de variáveis, composto pelos níveis de SAN e IA estaduais compreendeu os indicadores: percentual da população em situação de IA leve (6); de IA moderada (6), de IA grave (6), de IA total (6) e em situação de SAN (6).

Os dados coletados foram organizados em um banco de dados elaborado no software Excel 2016®.

Análise de dados

A análise descritiva dos dados foi apresentada em frequência absoluta (n) e relativa (%) para variáveis categóricas e em média e desvio padrão (DP) para variáveis contínuas. A normalidade da distribuição dos dados contínuos foi verificada por meio do teste de Shapiro Wilk, pelas medidas de Skewness (curva para direita) e Kurtosis (curva para esquerda) e por meio do gráfico histograma. A distribuição das variáveis de contexto, de acordo com a pontuação total da matriz avaliativa para o RP (bom, regular, ruim) foi determinada usando o teste de qui-quadrado de Pearson e o teste exato de Fisher.

Para comparação das médias das variáveis de contexto entre as categorias da pontuação da matriz avaliativa, foram utilizados os testes de análise de variância ANOVA one-way para dados paramétricos e teste de Kruskal-Wallis para dados não paramétricos. Foi realizado teste post-hoc de Bonferroni para identificação de quais categorias apresentaram diferença estatisticamente significativa. A análise foi realizada com o software Stata 14.0® (StataCorp, College Station, TX, EUA - <https://www.stata.com>). Para todos os testes, foi considerado um nível de significância de 5%.

Critérios de Ética da Pesquisa

Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Universidade Federal de Santa Catarina, conforme Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS, 2012), pelo parecer nº 5.385.034. Todos os participantes consentiram sua participação por meio da assinatura do TCLE.

RESULTADOS

As principais características dos municípios investigados foram: municípios de grande porte (de 100.001 a 900.000 habitantes) e metrópoles (900.001 habitantes ou mais). Considerando a média dos municípios da amostra, os mesmos possuem uma população com salário de 3,3 salários-mínimos e, 34,75% da população desocupada. O PIB per capita dos municípios variou de R\$20.417,14 a R\$87.016,16, com valor médio em R\$37.711,67. Ainda assim, todos os municípios foram classificados com Índice de Desenvolvimento Humano Municipal como médio ou alto.

Os RP da amostra totalizaram 190.588 refeições/dia no horário do almoço. Logo, um valor médio por RP de 2.190 refeições/dia no horário do almoço. Sendo a região Sudeste a responsável pelo maior volume de produção de refeições por dia. Quanto ao custo médio mensal para custeio do RP incluindo todas as despesas, insumos e funcionários, 67% dos RP responderam. Os valores variaram de R\$52.195,96 a R\$700.000,00. A média do custeio mensal nacional, com base na amostra, foi de: R\$246.000,00. Os preços de venda da refeição, no horário do almoço, segundo os dados coletados, variaram de R\$1,00 a R\$12,00. A média da amostra foi de R\$1,44, sendo a região com maior e menor valor, respectivamente, as regiões Sul e Nordeste.

Quanto aos modelos de gestão dos RP, a maioria (47%) possuía gestão direta, seguido pelos modelos de gestão mista (30%) e terceirizada (23%). Quanto ao número de opções de refeições servidas, destaca-se que 100% dos RP da região Norte ofereciam apenas o almoço, enquanto 96% dos RP da região Sudeste ofereciam 3 opções de refeições diariamente. Ainda, que 60,7% dos RP da amostra funcionavam em mais de 5 dias na semana.

Quanto à atuação e à articulação dos RP com outros setores da PNSAN, 24,5% responderam realizar ações intersetoriais. Os exemplos das articulações citadas foram: Ações de EAN, Ações de educação em SAN, compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar

e parcerias com Banco de Alimentos. Em relação ao processo de avaliação e monitoramento dos RP, 82% informaram que realizavam tais ações, incluindo os gestores, funcionários, entidades, conselhos comunitários, o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), entre outros.

Ainda, 67% dos RP relataram estratégias para priorizar as populações em vulnerabilidade social e/ou IA. As prioridades incluíram: Pessoas com Deficiência (PcD), idosos, mulheres com crianças, nutrizes, crianças até 10 anos, feirantes, povos indígenas, venezuelanos da etnia Warao, pessoas em situação de rua.

De acordo com a classificação da matriz avaliativa (Tabela 2), a pontuação geral e final referente à adequação para os Restaurantes Populares como Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, a maioria teve uma pontuação classificada como ruim (54,0%). Quando avaliados pelas dimensões, para a Dimensão Político-Organizacional, a maioria dos RP foi classificada como regular (67,8%) e, para a Dimensão Técnico-Operacional, a metade dos Restaurantes também pontuaram como regular (50,6%).

Tabela 2 - Distribuição dos Restaurantes Populares do Brasil, participantes da pesquisa, segundo seus escores totais e os escores das dimensões, subdimensões e indicadores da matriz avaliativa para Restaurantes Populares (n=87).

Subdimensão/Indicador	Score por Categoria					
	Bom		Regular		Ruim	
	n	%	n	%	n	%
Dimensão 1 – Político-Organizacional	8	9,2	59	67,8	20	23,0
S1. Administração	57	65,5	13	14,9	17	19,5
I1. Funcionamento	50	57,6	37	42,5	-	-
I2. Recursos Humanos	67	77,0	11	12,6	9	10,3
I3. Recursos Financeiros	50	57,5	26	29,9	11	12,6
I4. Preço de Consumo	28	32,2	10	11,5	49	56,3
I5. Articulação em Segurança Alimentar e Nutricional	32	36,8	-	-	55	63,2
I6. Resíduos	59	67,8	3	3,5	25	28,7
I7. Avaliação e Monitoramento	70	80,5	-	-	17	19,5
S2. Estrutura	8	9,2	76	87,4	3	3,5
I8. Localização	85	97,7	-	-	2	2,3
I9. Estrutura Física	74	85,1	12	13,8	1	1,2
I10. Manutenção	8	9,2	-	-	79	90,8
S3. Público Frequentador	9	10,3	64	73,6	14	16,1
I11. Público Frequentador	17	19,5	-	-	70	80,5
I12. Priorização do atendimento para populações Específicas	65	74,7	-	-	22	25,3
Dimensão – 2 – Técnico-Operacional	6	6,9	44	50,6	37	42,5
S4. Alimentação Adequada	26	29,9	57	65,5	4	4,6
I13. Planejamento Nutricional dos Cardápios	80	91,9	-	-	7	8,1
I14. Segurança dos Alimentos	85	97,7	-	-	2	2,3
I15. Oferta de alimentos e/ou preparações regionais	60	69,0	17	19,5	10	11,5
I16. Priorização dos alimentos produzidos pela	5	5,8	48	55,2	34	39,1

Subdimensão/Indicador	Score por Categoria					
	Bom		Regular		Ruim	
	n	%	n	%	n	%
agricultura familiar						
I17. Volume de refeições produzidas para o público frequentador	54	62,1	-	-	33	37,9
I18. Satisfação do público frequentador com a alimentação oferecida	12	13,8	8	9,2	67	77,0
S5. Educação Alimentar e Nutricional	40	46,0	10	11,5	37	42,5
I19. Educação Alimentar e Nutricional relacionada à Segurança Alimentar e Nutricional	40	46,0	10	11,5	37	42,5
S6. Assistência ampliada ao Público frequentador	3	3,5	22	25,3	62	71,3
I20. Fomento de outras ações de assistência social	27	31,0	-	-	60	69,0
I21. Situação de Segurança Alimentar e Nutricional após a implantação do Restaurante Popular	10	11,5	-	-	77	88,5
I22. Atividades de socialização	2	2,3	4	4,6	81	93,1
I23. Ações intersetoriais	60	69,0	-	-	27	31,0
I24. Visibilidade do Restaurante Popular	65	74,7	-	-	22	25,3
Score Total	13	14,9	27	31,0	47	54,0

Fonte: autoria própria, 2023

Na classificação das subdimensões, aquelas que apresentaram maior percentual de RP classificados como bons foram: S2 - Estrutura do Restaurante Popular (87,4%), S1 - Administração (65,5%) e S5 - Educação Alimentar e Nutricional (46,0%). Tiveram maior destaque na classificação “regular” as subdimensões S3 - Público Frequentador (73,6%) e S4 - Alimentação Adequada (65,5%). A Subdimensão 6 - Assistência Ampliada ao Público Frequentador, por sua vez, teve a pior classificação dos RP, ou seja, 71,3% foram classificados como ruins (Tabela 2).

Indicadores mais bem avaliados

Os indicadores com maior percentual de RP avaliados como bons incluem: Localização (97,7%), Segurança dos Alimentos (97,7%), Planejamento Nutricional dos Cardápios (91,9%), Estrutura Física (85,1%), Avaliação e Monitoramento (80,5%), Recursos Humanos (77,0%), Priorização do Atendimento para Populações Específicas (74,7%), Visibilidade do Restaurante Popular (74,7%), Ações Intersetoriais (69%), Oferta de alimentos e/ou preparações regionais (69%), Resíduos (67,8%), Volume de refeições produzidas para o público frequentador (62,1%), Funcionamento (57,5%) e Recursos Financeiros (57,5%) (Tabela 2).

Indicadores mais mal avaliados

Os indicadores com maior percentual de RP avaliados como ruins incluem: Atividades de socialização (93,1%), Manutenção (90,8%), Situação de Segurança Alimentar e Nutricional após a implantação do Restaurante Popular (88,5%), Público Freqüentador (80,5%), Satisfação do Público Freqüentador com a Alimentação Oferecida (77,0%), Articulação com outros programas de SAN (63,2%), Fomento de outras ações de assistência social (69,0%) e Preço de Consumo (56,3%) (Tabela 2).

O indicador Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar foi classificado como regular pela maioria dos RP (55,2%). E o indicador Educação Alimentar e Nutricional relacionada à Segurança Alimentar e Nutricional foi classificado como bom em 46,0% dos RP e como ruim em 42,5%. (Tabela 2).

A Tabela 3 apresenta a distribuição dos RP avaliados segundo a associação com as variáveis de contexto. Conforme os dados apresentados, a maioria dos RP tinha recebimento de recursos para ações de SAN (98,3%), o município possuía Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) (98,3%), Câmara Intersectorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) (84,6%), adesão ao SISAN (90,2%) e Plano Municipal de SAN (70,5%).

Tabela 3 - Distribuição dos Restaurantes Populares avaliados segundo suas características de contexto de acordo com a pontuação total dos Restaurantes Populares do Brasil, participantes da pesquisa (n=87).

Variáveis de Contexto	Escore da pontuação do Restaurante Popular								p-valor
	Total		Bom		Regular		Ruim		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Recebimento de recursos para ações de SAN (n=59) ¹									
Não	2	3,39	-	-	-	-	2	100,0	
Sim	57	96,6	9	15,8	9	15,8	39	68,4	
CONSEA (n=60) ¹									
Não	1	1,7	1	100	-	-	-	-	
Sim	59	98,3	9	15,2	9	15,2	41	69,5	
CAISAN (n=52) ¹									
Não	8	15,4	3	37,5	-	-	5	62,5	
Sim	44	84,6	7	15,9	8	18,2	29	65,9	
Adesão ao SISAN (n=61) ¹									
Não	6	9,8	1	16,7	-	-	5	83,3	
Sim	55	90,2	9	16,4	9	16,4	37	67,3	
Existência de Plano Municipal de SAN (n=61)									
Não	18	29,5	3	16,7	1	5,6	14	77,8	
Sim	43	70,5	7	16,3	8	18,6	28	65,1	0,474*

Variáveis de Contexto	Escore da pontuação do Restaurante Popular									
	Total		Bom		Regular		Ruim		p-valor	
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Existência de Cozinha Comunitária no município (n=51)										0,061*
Não	39	76,5	6	15,4	4	10,3	29	74,4		
Sim	12	23,5	3	25,0	4	33,3	5	41,7		
Existência de Banco de Alimentos no município (n=58)										0,012*
Não	22	37,9	7	31,8	1	4,6	14	63,6		
Sim	36	62,1	2	5,6	8	22,2	26	72,2		
Recebimento do PAA (n=26) ¹										
Não	21	80,8	9	42,8	4	19,1	8	38,1		
Sim	5	19,2	1	20,0	4	80,0	-	-		
SAN										0,383
Abaixo da média regional	55	63,2	6	10,9	18	32,7	31	56,4		
Acima da média regional	32	36,8	7	21,9	9	28,2	16	50,0		
IA grave										0,130
Abaixo da média regional	40	46,0	8	20,0	15	37,5	17	42,5		
Acima da média regional	47	54,0	5	10,6	12	25,5	30	63,8		

Fonte: autoria própria, 2023

1, variáveis que não foi possível realizar o do teste de qui-quadrado; p-valor significativo <0,05; * Teste exato de Fisher; IA, Insegurança Alimentar; SAN, Segurança Alimentar e Nutricional; CONSEA, Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional; CAISAN, Câmara Interministerial de SAN; PAA, Programa de Aquisição de Alimentos.

A variável de existência de banco de alimentos nos municípios onde os RP estão alocados mostrou diferença estatisticamente significativa na matriz avaliativa ($p=0,012$). No caso, os municípios que possuíam bancos de alimentos (62,1%), apresentaram um maior percentual de RP classificados como ruins (72,2%) quando comparados com aqueles municípios que não possuíam bancos de alimentos. Em relação às medidas de IA grave, a mesma não mostrou diferença estatisticamente significativa entre as categorias de avaliação da matriz ($p>0,001$) (Tabela 3).

Na Tabela 4 estão descritos os resultados do teste ANOVA para comparar as médias das associações das características de contexto e, posteriormente, o teste post-hoc para avaliar se existem diferenças entre estas características de contexto e a classificação obtida pelos RP.

Tabela 4 - Teste de diferença de médias das características de contexto de acordo com a avaliação do Restaurantes Populares do Brasil participantes da pesquisa (n=87).

Variáveis de Contexto	Escore da pontuação do Restaurante Popular									
	Total		Bom		Regular		Ruim		p-valor	
	média	DP	média	DP	média	DP	média	DP		
IA grave (%)	17,2	8,0	20,0 b	9,8	19,4 a	10,3	15,2 a	5,0	<0,05**	

Variáveis de Contexto	Escore da pontuação do Restaurante Popular								
	Total		Bom		Regular		Ruim		p-valor
	média	DP	média	DP	média	DP	média	DP	
IA total (%)	60,4	10,4	59,7 ab	14,7	65,7 b	11,0	57,5 a	7,2	<0,05**
SAN (%)	39,6	10,4	40,5 ab	14,7	34,3 b	11,0	42,5 a	7,3	<0,05**

Fonte: autoria própria, 2023

IA, Insegurança A; SAN, Segurança Alimentar e Nutricional.

* Teste de Kruskal-Wallis (ANOVA one-way não paramétrica), resultado significativo valor de $p < 0,05$;

**Teste ANOVA one-way paramétrico

As letras dispostas na tabela significam médias que diferem estatisticamente entre si: $a \neq b$; $p < 0,05$).

O teste post-hoc mostrou diferença de médias estatisticamente significativa ($p < 0,05$) nas seguintes associações: bom e ruim, e bom e regular para percentual de IA grave; e regular e ruim para percentual de SAN (Tabela 4).

Quanto à IA grave, os RP classificados como bons estavam lotados em municípios com maior percentual de IA grave do que aqueles RP classificados como regulares ou ruins (Tabela 4). Quanto à SAN os RP classificados como ruins estavam sediados em municípios com maior percentual de SAN quando comparados aos RP classificados como regulares (Tabela 4).

DISCUSSÃO

De maneira geral, os resultados encontrados na aplicação da matriz avaliativa indicaram que o maior percentual de RP da amostra foi classificado como ruim, seguidos pelas classificações regular e bom, de modo decrescente. Os dados apontam uma lacuna das ações e normativas dos RP como equipamentos que devem atuar como promotores de SAN. Entretanto, 77% dos RP classificados como bons ou regulares na Dimensão Político-Organizacional fortalece o entendimento e comprometimento da gestão em executar, de forma adequada, o objetivo inicial destes equipamentos, no que se diz respeito à produção e oferta de refeições.

Apesar da literatura existente sobre estes equipamentos como unidades de produção de refeições (UPR), ou seja, produção e distribuição de refeições a preços acessíveis (10,22–26), a matriz avaliativa utilizada procura medir ou dimensionar, de forma direta, se o funcionamento do RP promove a SAN, segundo as normativas específicas para esse fim. Contudo, a Dimensão Técnico-Operacional obteve um resultado de 42,5% dos RP classificados como ruins, denotando a dificuldade destes equipamentos em extrapolar seus serviços e efetivarem sua função de promoção da SAN e do DHAA (9,10). Deste modo, há a necessidade de atualização das normativas e diretrizes orientadoras para estes equipamentos, bem como a avaliação e

monitoramento por meio de indicadores, que os fortaleçam para uma atuação que extrapola o objetivo ou função de produção/fornecimento de refeições (9–11).

Os dados encontrados neste estudo para as três subdimensões referentes à Dimensão Político-Organizacional são similares aos verificados em 2018 nos RP da Região Sul do Brasil. Neste estudo, os indicadores mais bem classificados foram aqueles relacionados à estrutura física do equipamento, à adequação do número de trabalhadores, às ações de avaliação e monitoramento e à priorização de populações em InSAN. Considerando o cenário atual de InSAN, por si só, estes dados justificam a importância da continuidade e fortalecimento destes equipamentos (2,4,14).

No contraponto, os indicadores com piores classificações foram: manutenção preventiva dos equipamentos utilizados nos RP para produção de refeições, articulação com outras ações e programa de SAN, quantidade de pessoas atendidas e o preço da refeição no horário do almoço acima da média nacional, ou seja, R\$ 2,31. Portanto, a articulação dos RP com outras ações e equipamentos de SAN, como o PAA ou outros EPSAN, é fundamental para o fortalecimento da PNSAN e a melhoria dos resultados alcançados (9–11,27,28).

Quanto ao preço de acesso, destaca-se a necessidade de uma pesquisa nacional que inclua todos (censo) os RP, visando atualizar a média do preço de acesso cobrado, por refeição. Como o dado utilizado na matriz avaliativa ao ano de 2014, este fato apresenta um caráter limitante em relação à pesquisa. Considerando os dados coletados nesta mostra de 87 RP, que representou um panorama nacional, em 2023, o preço médio de consumo da refeição no horário do almoço foi de R\$1,44. Os preços de venda da refeição, no horário do almoço, segundo os dados coletados, variaram de R\$1,00 a R\$12,00, sendo as regiões com maior e menor valor, respectivamente, as regiões Sul e Nordeste. Destaca-se que, no auge e após a pandemia da COVID-19, os RP têm se apresentado, cada vez mais, como uma alternativa de baixo custo às necessidades alimentares das populações vulneráveis (14).

O baixo percentual de RP classificados como bons no indicador Público Freqüentador (19,5%) refere-se, principalmente, ao volume de pessoas atendidas diariamente nos RP. Esta informação, já sinalizada por outros autores, sinaliza para a necessidade de atualização da normativa, presente no Manual do Programa Restaurante Popular (9) e no Manual de Instruções, Diretrizes e Procedimentos Operacionais para contratação e execução de Programas e ações da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (12), que estabelece o número mínimo de mil pessoas atendidas, por dia, no horário do almoço. Atualmente, a realidade destes equipamentos inclui RP menores e mais capilarizados pelas cidades, logo, com

um número menor de beneficiários por unidade, porém possibilitando um acesso geográfico mais justo para uma parcela maior da população (9).

A qualidade nutricional e segurança dos alimentos oferecidos pelos RP é um fato evidenciado por diversas pesquisas (22–26). Os RP desta amostra evidenciaram o cumprimento da função em ofertar refeições de qualidade, fomentando a cultura alimentar regional. Pesquisadores identificaram, ainda, que a alimentação nos RP tem impactado diretamente na melhoria da saúde dos comensais, tanto na promoção da saúde, quanto no controle e tratamento de doenças, como diabetes mellitus e hipertensão arterial (29).

No campo da agricultura familiar, os dados apontaram uma baixa adesão à compra desses alimentos que, como supracitado, poderia acontecer também por meio de parcerias com o PAA (9–11,13). Outra lacuna refere-se ao indicador Satisfação do Público Frequentador com a Alimentação Oferecida. Esmiuçando as medidas e perguntas realizadas, o grande entrave deste indicador refere-se à ausência de pesquisas com os usuários. Outros estudos, específicos para este fim, mostraram que o público frequentador dos RP aprovava a alimentação servida em vários aspectos: sabor, preço, qualidade, atendimento, entre outros (23,27,30,31).

As subdimensões Educação Alimentar e Nutricional e Assistência ampliada ao Público frequentador denotaram, mais uma vez, a fragilidade dos RP executarem ações de SAN em conjunto com a oferta de refeições e/ou utilizando o seu espaço para ampliar o escopo dos serviços ofertados que promovam a SAN. Reiterando a premissa de que os RP devem ser espaços de empoderamento e de EAN. Sendo assim, as ações de EAN realizadas com os comensais podem extrapolar os benefícios do consumo da refeição no equipamento, melhorando, por exemplo, as escolhas alimentares fora dele (9–11,13,32).

Além disso, demais ações como educação em saúde, atividades de socialização e cursos de capacitação, por exemplo, devem ser executadas por estes equipamentos em parceria com outros órgãos do município. Estas ações visam ao atendimento integral da população que se alimenta no RP, principalmente, por se tratar de uma população, na maioria, em situação de vulnerabilidade social. Portanto, ofertar instrução, conhecimento e oportunidade, concomitante às refeições, é um caminho para a melhora na condição social e de InSAN destes indivíduos (9–11,27,32).

As análises das associações com as características de contexto apontaram que a presença das instâncias de SAN no município fortalece a existência e o funcionamento dos RP. Porém, destaca-se também uma limitação, qual seja a existência de outro equipamento de SAN parece não contribuir para uma melhor classificação e funcionamento do RP. Possivelmente, esta

informação vai ao encontro da reduzida interlocução dos RP com outras ações e programas do município.

Quando se realizou a análise de associação entre a avaliação dos RP com a variável de contexto IA grave, os resultados foram satisfatórios, porque os municípios com maior % de IA grave possuíam RP melhor avaliados, ou seja, que a população em IA estava recebendo um bom atendimento nos equipamentos. Contudo, vale destacar que a promoção da SAN implica na realização de ações intersetoriais que abarquem para além da oferta de refeições, contemplando questões socioeconômicas, geração de emprego e renda, condições de saúde e educação, entre outras (9–11,32). Entende-se que estas variáveis de contexto estão associadas a diversos aspectos que devem ser considerados na formulação, manutenção, avaliação e monitoramento de políticas e programas de SAN (18).

Apesar da avaliação pela matriz apontar que apenas 14,9% dos RP tiveram sua execução classificada como boa, é importante destacar o número de pessoas que utilizam estes equipamentos todos os dias visando a promoção da SAN para estes usuários. Os RP da amostra totalizam um atendimento a mais de 190.000 pessoas por dia, apenas no horário do almoço. Esse dado reforça a importância e a necessidade de melhoria nos serviços oferecidos, considerando o número de beneficiários que seriam impactados positivamente com essa melhora. O cenário pandêmico e seu pós- imediato, apresenta um aspecto importante que é a manutenção e destaque da pauta sobre os programas de acesso a alimentos desenvolvidos pelo setor público, fomentando debates políticos e acadêmicos necessários para a legitimidade das políticas sociais no Brasil, tanto pelo aumento da população em InSAN, quanto pela atuação e alcance dos programas existentes, como os RP (2).

Ainda, vale destacar, que a produção média de refeições/dia está acima das 1.000 refeições estabelecidas como critério mínimo e a oferta de outras refeições, para além do almoço na maior dos RP dos Brasil. Ou seja, esses dados apontam o potencial deste equipamento em extrapolar o atendimento mínimo, ampliando o acesso do usuário à alimentação adequada. Por fim, os resultados mostraram que o modelo de gestão direta tem atuado de forma mais ampliada, tanto em número de dias de funcionamento quanto em opções de refeições servidas.

No contexto internacional, programas similares aos RP em diversos países atuaram também de forma expressiva durante a pandemia da Covid-19. Este processo possibilitou o fortalecimento do reconhecimento frente à atuação dos mesmos e, ainda, as suas necessidades de melhorias na gestão e no funcionamento (33–37). Dados similares aos encontrados nesta

pesquisa foram relatados também no Uruguai, Estados Unidos da América e Canadá, informando o aumento expressivo de usuários nos equipamentos similares aos RP logo após decretada a pandemia da COVID-19. Ainda, em alguns casos, esse número seguiu aumentando, porém de forma mais lenta que no auge da referida pandemia (34,36,37).

Outra situação vivenciada pelos equipamentos internacionais que merece atenção também nos RP brasileiros é a necessidade de apoio governamental. Os RP sofreram, historicamente, oscilações e fechamentos vinculados à instabilidade financeira e de gestão (9, 10, 11). No Canadá, pesquisadores recomendaram que os governos municipal e federal considerem reforçar estes programas de assistência alimentar e nutricional existentes, por meio de recursos específicos (37). Nos EUA, alguns ativistas defendem que estes equipamentos devem ser permanentes, visto que o governo não fornecia recursos ou condições necessárias para que os beneficiários desses programas conseguissem comprar seus próprios alimentos (36).

Apesar das fragilidades dos RP encontradas nesse estudo e nos demais supracitados, bem como em experiências internacionais, eles têm alcançado diretamente pessoas em situação de InSAN, por meio do preparo e da distribuição de alimentos, logo, sendo estratégicos para as populações mais vulneráveis como população de rua, idosos em situação de pobreza e trabalhadores informais (4,14). Ainda, pesquisadores apontam que apesar da importância das ações do RP e seu alcance às populações em InSAN, há um baixo percentual de estratégias para a ampliação desses equipamentos (14). O incentivo ao funcionamento destes equipamentos impactaria diretamente na população que mais necessita de assistência alimentar (14). Novos estudos voltados a esta temática são de suma importância para a diminuição da InSAN da população, bem como da promoção de melhorias dos RP (2).

Apona-se como limitação do estudo a exclusão de uma medida referente ao indicador Recursos Humanos, da Subdimensão - Administração. Justifica-se a exclusão, pois não foi possível emitir juízo de valor porque um dos termos necessários para este cálculo – jornada de trabalho dos funcionários – não foi coletado. Outra limitação refere-se à amostra não incluir todos os RP do Brasil (censo), o que limitou a execução de algumas análises pelo tamanho da amostra. Salienta-se também como limitação o fato da concentração de 24 RP da amostra estarem localizados no município de São Paulo, visto que a repetição das variáveis de contexto pode ter influenciado nos resultados encontrados.

Como pontos fortes, destaca-se o uso de uma matriz avaliativa construída em várias etapas e com a colaboração de um painel de especialistas. Também, a inclusão de RP de todos os estados que possuíam estes EPSAN no momento da coleta e o Distrito Federal, englobando

equipamentos de todas as regiões geográficas e contextos. Por fim, a realização do estudo de forma online reduzindo custos e ampliando o alcance da coleta de dados.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os RP brasileiros da amostra estão atuando e oferecendo um serviço importante no combate à fome e na promoção da SAN, ao garantir refeições nutricionalmente adequadas, prioritariamente, para as pessoas em situação de InSAN. Conforme a literatura analisada e os dados encontrados, no auge da pandemia estes equipamentos aumentaram o volume de refeições, estenderam o horário de funcionamento e exerceram funções como a distribuição de produtos de higiene e orientações de segurança em saúde. Ainda, foram porta de entrada de novos usuários, advindos do impacto socioeconômico causado pela pandemia de COVID-19, para outros serviços assistenciais.

Os dados apresentados mostraram que estes equipamentos executam com qualidade o objetivo primário de oferecer uma alimentação adequada, nutricionalmente equilibrada, e por preço acessível por, pelo menos, cinco dias na semana. Contudo, ainda há a necessidade de ampliação da execução das suas ações, incluindo atividades que visem ao empoderamento dos seus usuários e à emancipação dos mesmos para o alcance de melhores condições de vida, renda e SAN.

Ao associar a avaliação dos RP com as características de contexto, os dados apontaram que há uma pior execução dos serviços em locais com maiores índices de IA. Esta realidade fortalece a discussão sobre a necessidade destes equipamentos terem sua utilidade ampliada, ou seja, oferecendo ações que promovam a SAN para seus usuários, além da oferta de refeições.

O espaço dos RP deve ser compreendido e utilizado conforme as normativas e experiências exitosas no país, como um local para garantia do DHAA, com a oferta de uma refeição saudável e adequada. Ainda, os RP devem constituir um espaço que promova educação, socialização, cultura, ensino, capacitação, geração de emprego e renda, e oportunidades para seu público frequentador.

Evidencia-se, por fim, que as normativas e os conceitos norteadores dos RP precisam ser atualizados ao contexto atual, visando à garantia de eficácia e eficiência destes equipamentos. Ainda, que ações concretas de avaliação e monitoramento tanto pelo MDS, quanto pela sociedade civil organizada podem auxiliar na melhoria e otimização dos serviços ofertados pelos RP brasileiros.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem aos participantes e aos profissionais que colaboraram para a realização do estudo. Ainda, à Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos (CGEP), do Departamento de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (DESAU), da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) pela disponibilização dos contatos dos Restaurantes Populares e apoio oferecido.

REFERÊNCIAS

1. de Sousa LMP, Quaresma JM, Gomes SM, Veríssimo L, de Moraes Freitas CHS. Segurança Alimentar e Nutricional de população em situação de rua: protocolo de revisão de escopo. *Research, Society and Development*. 2022;11(7):e14611729722–e14611729722.
2. Araújo FR, Calazans DLM. Gestão das ações de segurança alimentar frente à pandemia pela COVID-19. *Revista de administração pública*. 2020; 54:1123–33.
3. Sousa BL, Pereira FASF, Santos ACCP. Análise da importância de um restaurante comunitário do Distrito Federal para a diminuição da insegurança alimentar de usuários durante a pandemia de COVID-19. *Research, Society and Development*. 2022;11(8):e46411831417–e46411831417.
4. Ribeiro-Silva RC, Pereira M, Campello T, Aragão E, Guimarães JMM, Ferreira AJF, et al. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Cien Saude Colet*. 2020;25:3421–30.
5. Faustino L, Cervenka C. Desperdício e insegurança alimentar durante a pandemia de COVID-19: análise de um restaurante popular na cidade de São Paulo-SP. *Research, Society and Development*. 2022;11(13):e594111335910–e594111335910.
6. Penssan R. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil (II VIGISAN): relatório final. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar-PENSSAN São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN. 2022;
7. Penssan R. Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil. Rio de Janeiro: Rede Penssan. 2021;
8. FAO.WHO. The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Rome: FAO; IFAD; UNICEF; WFP; WHO; 2023. 1–316 p.

9. Oliveira JTC, Gabriel CG, Machado ML, Reos MF, Soar C, Venske DKR. Government-subsidized restaurants as promoters of the realization of the human right to adequate food: proposal of an evaluation model. *Revista de Nutrição*. 2019;32.
10. Oliveira JTC, Gabriel CG, Vasconcelos FAG, Machado ML, Soar C, Fagundes A. Government-subsidized restaurants in Brazil: an evaluation within the framework of food and nutrition security. *Revista de Nutrição*. 2020;33.
11. Oliveira JTC, Gabriel CG, Machado ML, Martins MC, Bricarello LP, Vasconcelos FAG. Popular Restaurants as strategies to fight hunger and to promote Food and Nutrition Security: an integrative review of scientific publications in the period 2011-2021. *Revista de Nutrição* [Internet]. 2023 [cited 2023 Jul 26];36. Available from: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732023000102900&tlng=en
12. BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social e Agrário. Manual de Instruções, Diretrizes e Procedimentos Operacionais para Contratação e Execução de Programas e Ações da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/diretrizes_programaticas_CAIXAMDS.pdf; 2016. p. 1–20. Brasília; 2016.
13. Bento IC, Filgueiras JH, Abreu MNS, Gazzinelli MF, Pereira SCL. Intervenção educativa alimentar e nutricional: Percepções de frequentadores de restaurantes populares de Belo Horizonte/MG. *Revista Contexto & Saúde*. 2023;23(47):e14306–e14306.
14. Santana JM, Queiroz VAO, Anjos CN, Freitas PR, Souza DA, Fonseca NSS, et al. Enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional em municípios baianos no contexto da pandemia da Covid-19. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*. 2022; 17:61924.
15. Brousselle A, Champagne F, Contandriopoulos AP, Hartz Z. Avaliação: conceitos e métodos. In: *Avaliação: conceitos e métodos*. 2011. p. 291.
16. Trevisan AP, Van Bellen HM. Avaliação de políticas públicas: uma revisão teórica de um campo em construção. *Revista de Administração Pública* [Internet]. 2008 Jun [cited 2023 Sep 3];42(3):529–50. Available from: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-76122008000300005&lng=pt&tlng=pt
17. Prado SD, Gugelmin SA, Mattos RA, Silva JK, Olivares PSG. A pesquisa sobre segurança alimentar e nutricional no Brasil de 2000 a 2005: tendências e desafios. *Cien Saude Colet*. 2010; 15:7–18.

18. Pessanha L, Vannier-Santos C, Mitchell PV. Indicadores para avaliar a Segurança Alimentar e Nutricional e a garantia do Direito Humano à Alimentação: metodologias e fontes de dados. *Anais*. 2016;1–21.
19. Sousa BL, Pereira FASF, Santos ACCP. Análise da importância de um restaurante comunitário do Distrito Federal para a diminuição da insegurança alimentar de usuários durante a pandemia de COVID-19. *Research, Society and Development*. 2022;11(8):e46411831417–e46411831417.
20. Calazans DLM, Pequeno NPF, Pereira LCA, Freitas JF. Equipamentos públicos para promoção da alimentação adequada e saudável: um estudo nos restaurantes populares do Rio Grande do Norte. *Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN*. 2018;9(2):32–42.
21. Brasil. Decreto no 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. 2010;6.
22. Costa ABA. Elaboração de receitas sustentáveis em um restaurante popular para o aproveitamento integral dos alimentos. 2023.
23. Fassina P, Leonhardt MB, Kerber M. Análise qualitativa das preparações do cardápio de duas unidades de alimentação e nutrição. *Archives of Health Sciences*. 2019;26(3):153–7.
24. Pereira DM, Oliveira JVN, Pereira CTM. Análise qualitativa das preparações de cardápio em um Restaurante Universitário: impacto da utilização de gêneros da agricultura familiar. *desafios - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins*. 2021;8(3):136–44.
25. Araújo FD, Clemente HA, Lira NCC, Moura LDS, Oliveira VTL. Avaliação qualitativa das preparações servidas em um restaurante popular e os impactos do cenário pandêmico da COVID-19. *Revista Ciência Plural*. 2023;9(1):1–18.
26. Ramos SA, Lima JFC, Carvalho ACM, Soares GC, Batista JA. Avaliação da qualidade das refeições servidas em um restaurante popular. *HU Revista*. 2020; 46:1–8.
27. Bento IC, Sobrinho FM, Abreu MNS, Gazzinelli MF, Pereira SCL. Fatores associados ao consumo inadequado de frutas e hortaliças entre frequentadores de restaurantes populares. *Revista Sustinere*. 2023;11(1):129–52.
28. FAO OPS, WFP U. Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe. Licencia: CC BY-NC-SA. 2018;30.

29. Gomes MFS, Pereira SCL, Abreu MNS. Factors associated with the self-rated health of elderly frequenters of low-budget community restaurants in Belo Horizonte/Fatores associados a autopercepção de saúde dos idosos usuários dos restaurantes populares de Belo Horizonte. *Cien Saude Colet*. 2018;23(11):4007–20.
30. Ramirez JAM. Focalización y vulnerabilidad en los comedores populares del Programa de Complementación Alimentaria del distrito de Huaraz, provincia de Huaraz, departamento de Ancash en el período 2013-2016. 2017;
31. Bento IC, Filgueiras JH, Abreu MNS, Pereira SCL, Gazzinelli MF. Fatores associados às fases de comportamento alimentar de usuários dos restaurantes populares em Belo Horizonte/MG-Brasil. *Revista Portuguesa de Saúde Pública* [Internet]. 2016;34(3):283–91. Available from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0870902516300281>
32. Padrão SM, Aguiar OBDE. Restaurante popular: a política social em questão. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*. 2018;28:e280319.
33. Boito ME, Huergo J, Acosta LD. El hambre como problema social en sectores socio-segregados de la ciudad de Córdoba, Argentina, durante la pandemia de Covid-19. *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. 2023 Mar 10;
34. Rieiro A, Castro D, Pena D, Veas R, Zino C. Tramas solidarias para sostener la vida frente a la COVID-19. Ollas y merenderos populares en Uruguay. *Revista de Estudios Sociales*. 2021 Oct;(78):56–74.
35. Orru K, Nero K, Nævestad T, Schieffellers A, Olson A, Airola M, et al. Resilience in care organisations: challenges in maintaining support for vulnerable people in Europe during the Covid-19 pandemic. *Disasters*. 2021;45:S48–75.
36. Taylor D, Ortiz I, Surdoval A, McCoy E, Daupan S. Rising food insecurity and the impacts of the COVID-19 pandemic on emergency food assistance in Michigan. *J Agric Food Syst Community Dev*. 2022;11(3):27–55.
37. Rajasooriar D, Soma T. Food access, mobility, and transportation: a survey and key informant interviews of users of non-profit food hubs in the City of Vancouver before and during the COVID-19 crisis. *BMC Public Health*. 2022;22(1):1–18.
38. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia E Estatística. <https://cidades.ibge.gov.br/>. 2018. IBGE Cidades.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados desta tese proporcionaram um panorama do funcionamento dos RP no Brasil por meio da amostra intencional investigada nas 23 capitais e no Distrito Federal. Estes dados podem oferecer subsídios para que a gestão destes equipamentos, em nível local e federal, possa otimizar e melhorar o funcionamento destes EPSAN. A aplicação da matriz avaliativa, composta por indicadores e medidas, oferece um panorama dos principais limites de atuação dos RP, permitindo, assim, melhorias mais assertivas.

Os resultados mostraram-se satisfatórios nos indicadores referentes à localização, segurança dos alimentos, adequação nutricional e estrutura física. Mas mostraram fragilidades destes equipamentos nos indicadores relacionados às atividades de socialização, manutenção preventiva dos equipamentos e monitoramento sobre a situação de SAN, após a implantação do RP.

As análises de associação entre as características de contexto e os níveis de adequação normativa dos RP aos parâmetros de SAN identificaram fatores que fortalecem e que enfraquecem estes equipamentos. Considerando que as características de contexto, em maioria, demandam ações coletivas e a longo prazo, torna-se mais eficiente e eficaz planejar, priorizar e adequar os RP, uma vez que os dados apresentados podem guiar o modo como estas características impactam a atuação destes equipamentos. Ainda, a análise de associação de contexto destaca a disparidade existente entre as regiões do Brasil que, nesta pesquisa, por exemplo, mostrando que nos locais com piores índices de IA os RP tiveram as piores avaliações.

De modo geral, como visto em estudo anterior realizado pela pesquisadora, os RP da amostra executaram um serviço satisfatório, visando à garantia da SAN por meio da produção e oferta de refeições. Contudo, não apresentam dados satisfatórios em ações que incluam a utilização do espaço do RP como um equipamento de promoção de conhecimento, geração de emprego e renda, discussão de direitos, entre outras. Considerando as leituras e pesquisa realizada, a exemplo da revisão integrativa publicada e supracitada como resultado dessa tese, entende-se que este resultado reflete a concepção da gestão sobre os objetivos dos RP. Tal percepção persiste, a despeito da inclusão dos RP como um equipamento que deve promover a SAN em todos os sentidos, ou seja, para além da qualidade da refeição oferecida.

Visando sensibilizar os gestores e os usuários dos restaurantes sobre o papel ampliado dos RP e a inclusão de ações emancipatórias dentro destes equipamentos, sugere-se a atualização das normativas dos RP alocando-os no contexto da PNSAN. E, ainda, a atualização do conceito do RP por meio da ampliação dos seus objetivos. Ao final desta pesquisa, a

pesquisadora entende que o RP é um equipamento público de SAN que tem como objetivo a produção e oferta de refeições a preços acessíveis, nutricionalmente adequadas e saudáveis, conforme as orientações previstas no Guia Alimentar para a População Brasileira, advindas de processos seguros e sustentáveis, e também que respeitem a cultura alimentar e que fomentem a agricultura local e/ou familiar. Entende-se que o RP é um equipamento de acesso universal, contudo, deve priorizar as populações em situação de InSAN e em vulnerabilidade social. Os RP podem estar localizados em regiões centrais e em regiões periféricas, preferencialmente em áreas de grande circulação de pessoas, de modo que abarque o maior volume do público prioritário. Ainda, devem ser utilizados como espaços que ofereçam um atendimento ampliado aos seus usuários por meio de ações de educação, socialização, promoção de cultura, capacitação, geração de emprego e renda e de discussão de direitos promovendo a emancipação dos seus comensais visando a melhoria da condição de SAN para além da oferta de refeições. Sugere-se que estejam localizados em municípios de médio e grande porte e que atuem de forma associada a outros equipamentos e ações de SAN. Ainda, que o processo de avaliação e monitoramento dos RP seja uma etapa inerente e contínua ao funcionamento do mesmo, havendo também articulação do equipamento com os conselhos de direitos. E, por fim, que a execução dos serviços dos RP esteja isenta de conflito de interesse conforme as diretrizes do SISAN.

Destaca-se que esta tese contempla uma abordagem da Avaliação de Políticas e Programas na área de Alimentação e Nutrição, fortalecendo esta linha de pesquisa. Contribui também para a ampliação de estudos científicos que incluem os RP e a PNSAN, visto que ambos sofreram desmontes importantes nos últimos anos, mesmo mostrando-se amplamente necessários para a população mais vulnerável, principalmente em situações extremas, como na pandemia. É importante fomentar pesquisas científicas que divulguem e fundamentam as ações de SAN no país, respaldando assim, as lutas históricas para a construção da PNSAN.

Como fator limitante aponta-se a amostra não incluir o censo de RP de todo o país e a coleta dos dados ter ocorrido a partir da aplicação instrumento (questionário) eletrônico (online), cabendo ao pesquisador confiar na veracidade dos dados, sem poder conferir estas informações in loco. Contudo, este método se justifica pela extensão geográfica da pesquisa e pelo seu baixo custo, ainda mais em um contexto de cortes direcionados à ciência brasileira.

REFERÊNCIAS

- ADAMS, K.; CHIRINOS, J. Prevalence of Risk Factors for Metabolic Syndrome and Its Components in Community Kitchen Users in a District in Lima, Peru. **Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Publica**, Lima, v. 35, n. 1, p. 1-10, jan. 2018.
- AGUIAR, O. B.; FONSECA, J. G.; FONSECA, M. J. M. Descrição sócio-demográfica, laboral e de saúde dos trabalhadores do setor de serviços de alimentação dos restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n. 6, p. 969-982, 2010.
- ALBANO, D. C.; FERNANDES, E. H. B.; ANDRADE, I. C. M.; MAGALHÃES, S. R.; ALCANTRA, E. Gerenciamento de resíduos sólidos: estudo de caso em um restaurante popular em Belo Horizonte, MG. **Sustentare**, Três Corações, v. 2, n. 1, p. 147-160, jan. 2018. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5892/st.v2i1.4960>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- ALBUQUERQUE, M. F. M. A segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 22, n. 6, p. 895-903, 2009.
- ALCÁZAR, L. ¿Por qué no funcionan los programas alimentarios y nutricionales en el Perú?: riesgos y oportunidades para su reforma. In: TEILLIER, C. (ed.). **Investigación, políticas y desarrollo en el Perú**. Lima: Grupo de Análisis Para El Desarrollo, 2007. p. 668-669.
- ALIAGA, M. A.; RIBEIRO, M. S.; SANTOS, S. M. C. dos; TRAD, L. A. B. Avaliação participativa da segurança alimentar e nutricional em uma comunidade de Salvador, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 25, n. 7, p. 2595-2604, jul. 2020. Disponível em: [10.1590/1413-81232020257.25252018](https://doi.org/10.1590/1413-81232020257.25252018). Acesso em: 01 jan. 2023.
- ALMEIDA, B. C.; PAULA, S. L. de. O papel da avaliação de políticas públicas no contexto dos governos locais. **Planejamento e Políticas Públicas**, [S. L.], v. 42, n. 1, p. 39-59, jan. 2014. Disponível em: <http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/6738/1/PPP%20n42%20Papel.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2022.
- ALVES, J. W. S.; SOARES, N. T.; LEÃO, T. C. S.; DINIZ, N. A.; PENHA, E. D. S.; MONTEIRO, R. S. Estado nutricional, estilo de vida, perfil socioeconômico e consumo alimentar de comerciários. **Rev. Bras. Promoç. Saúde**, Fortaleza, v. 25, n. 2, p. 40-50, abr. 2012. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/408/40823252008.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2022.
- ALVES, K. P. S.; JAIME, P. C. A Política Nacional de alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança alimentar e Nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 19, n. 11, p. 4331-4340, nov. 2014. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320141911.08072014>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- ALVEZ, E. C.; AQUINO, M. A. A pesquisa qualitativa: origens, desenvolvimento e utilização nas dissertações do PPGCI/UFPB - 2008 a 2012. **Inf. & Soc.:est.**, João Pessoa, v. 22, n. Especial, p. 79-100, jan. 2012. Disponível em: https://www.brapci.inf.br/_repositorio/2015/12/pdf_7cc517e7a3_0000018456.pdf. Acesso em: 01 jan. 2023.

ANDRÉ, M.; GATTI, B.A. **Métodos qualitativos de pesquisa em educação no Brasil: origens e evolução**. Programa de formação em pesquisa e pós-graduação. Módulo VII. Pesquisa Qualitativa, parte II, 26. 2014

ANJOS, F. S.; CALDAS, N. V. Inovações no combate à fome e à insegurança alimentar: a estratégia brasileira. **Revista de Estudios Brasileños**, Salamanca, v. 5, n. 10, p. 11-24, jun. 2018. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6881055>. Acesso em: 01 jan. 2023.

ANJOS, L. A.; BURLANDY, L. Construção do conhecimento e formulação de políticas públicas no Brasil na área de segurança alimentar. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 15, n. 1, p. 19-22, jan. 2010. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232010000100003>. Acesso em: 01 jan. 2023.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216 Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. 2004

ARAÚJO, F. A. L. V.; ALMEIDA, M. I.; BASTOS, V. C. Aspectos alimentares e nutricionais dos usuários do. **Saúde e Sociedade**, [S.L.], v. 16, n. 1, p. 117-133, abr. 2007. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/s0104-12902007000100011>. Acesso em: 01 jan. 2023.

ARAÚJO, F. D.; CLEMENTE, H. A.; LIRA, N. C. C.; MOURA, L. D. S.; OLIVEIRA, V. T. L. Avaliação qualitativa das preparações servidas em um restaurante popular e os impactos do cenário pandêmico da COVID-19. **Revista Ciência Plural**, [S.L.], v. 9, n. 1, p. 1-18, abr. 2023. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/rcp/article/view/29294>. Acesso em: 05 ago. 2023.

ARAÚJO, F. R.; ARAUJO, M. A. D.; MAIA, P. B.; MEDEIROS, G. C. B. S.; SOUZA, F. J. V. Programa Restaurante Popular: uma alternativa para promover o direito humano à alimentação adequada? **Emancipacao**, [S.L.], v. 15, n. 1, p. 143-154, 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5212/emancipacao.v.15i1.0009>. Acesso em: 01 jan. 2023.

ARAÚJO, F. R.; CALAZANS, D. L. M. S. Gestão das ações de segurança alimentar frente à pandemia pela COVID-19. **Revista de Administração Pública**, [S.L.], v. 54, n. 4, p. 1123-1133, ago. 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/0034-761220200329>. Acesso em: 01 jan. 2023.

ASBRAN. Associação Brasileira de Nutrição. **ASBRAN repudia medida do governo que altera LOSAN**. 2019. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/noticias/asbran-repudia-medida-do-governo-que-altera-losan>. Acesso em: 01 jan. 2023.

ASSUNÇÃO, R. C. L. N.; BASTOS, P. V.; SILVA, B. P. L.; PERCEGONI, N.; MENDES, L. L.; BINOTI, M. L. Perfil socioeconômico, demográfico e alimentar dos usuários do restaurante popular de Juiz de Fora - MG. **Demetra**, [S.L.], v. 12, n. 1, p. 289-304, 3 mar. 2017. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2017.23577>. Acesso em: 01 jan. 2023.

AZEVEDO, E.; RIBAS, M. T. G. O. Estamos seguros? reflexões sobre indicadores de avaliação da segurança alimentar e nutricional. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 29, n. 2, p. 241-252, abr. 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/VKtkrfjVQVV6rtkHV8YDPJg/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

BALAM-GÓMEZ, M.; UICAB-POOL, G.; UCH-PUC, P.; SABIDO-BARRERA, J. Evaluación de los comedores comunitarios en Tizimín, Yucatán, México: percepciones y

propostas del personal y beneficiarios. **Enferm. Univ.**, Ciudad de México, v. 10, n. 04, p. 125-132, set. 2013. Disponível em: <https://revista-enfermeria.unam.mx/ojs/index.php/enfermeriauniversitaria/article/view/193>. Acesso em: 01 jan. 2023.

BATISTA, N. D.; COSTA, K. A. T. F. Restaurante Popular: a fome de cidadania e o direito humano à alimentação. **Colloquium Socialis**, [S.L.], v. 4, n. 3, p. 70-84, jan. 2021. Disponível em: <https://journal.unoeste.br/index.php/cs/article/view/3854>. Acesso em: 28 jun. 2022.

BEJARANO-RONCANCIO, J. J.; RIVERA-TORRES, E. A. Determinación del cambio generado por la interventoría en la calidad higiénico-sanitaria de los almuerzos suministrados en el proyecto “comedores comunitarios” de la secretaría distrital de integración social (sdis) durante el año 2006. **Rev. Fac. Med.**, [S.L.], v. 58, n. 4, p. 272-282, jan. 2010. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-613144>. Acesso em: 01 jan. 2023.

BENTO, I. C. **Perfil Sociodemográfico, Nutricional e Psicossocial dos usuários dos Restaurantes e Refeitório Populares de Belo Horizonte-MG**: fundamento para a elaboração de uma intervenção educativa alimentar e nutricional. 2012. 119 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Escola de Enfermagem da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2012. Disponível em: https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/GCPA-8UYL4P/1/isabel_cristina_bento.pdf. Acesso em: 01 jan. 2023.

BENTO, I. C.; FILGUEIRAS, J. H.; ABREU, M. N. S.; GAZZINELLI, M. F.; PEREIRA, S. C. L. Intervenção educativa alimentar e nutricional: percepções de frequentadores de restaurantes populares de belo horizonte/mg. **Revista Contexto & Saúde**, [S.L.], v. 23, n. 47, p. e14306, 7 jul. 2023. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.21527/2176-7114.2023.47.14306>. Acesso em: 01 jan. 2023.

BENTO, I. C.; FILGUEIRAS, J. H.; ABREU, M. N. S.; PEREIRA, S. C. L.; GAZZINELLI, M. F. Fatores associados às fases de comportamento alimentar de usuários dos restaurantes populares em Belo Horizonte/MG-Brasil. **Revista Portuguesa de Saúde Pública**, [S.L.], v. 34, n. 3, p. 283-291, set. 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1016/j.rpsp.2016.06.006>. Acesso em: 01 jan. 2023.

BENTO, I. C.; M. SOBRINHO, F.; ABREU, M. N.; GAZZINELLI, M. F.; PEREIRA, S. C. L. Soup kitchen users' social representation of healthy eating associated with their household food security status. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 29, n. 2, p. 229-240, jan. 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/kNpN5PcZBR7GW6BmMvpHBXd/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

BEZERRA, J. A. B. O processo de gênese do saber em alimentação e nutrição: emergência, divulgação e aplicação social. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 25., 2009, Fortaleza. **Anais [...]**. Fortaleza: ANPUH, 2009. p. 1-9.

BÔAS, G. de F. M. V. **Alimentos regionais**: avaliação das mudanças da oferta no programa de restaurantes populares brasileiros. 2013. 93 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília, 2013.

BORSATTO, R.; GRIGOLETTO, F.; MACEDO, A. de C.; MARTENSEN, A. C. Respostas dos municípios para garantir segurança alimentar e nutricional em tempo de pandemia. **SciELO Preprints**, [online], 26 abr. 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/scielopreprints.163>. Acesso em: 01 jan. 2023.

BOSI, M.; UCHIMURA, K. Avaliação de políticas e programas em alimentação e nutrição. In: AUGUSTO, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A.; VEGA, J. B. (org.). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. p. 411-422.

BOTELHO, R.; AKUTSU, R.; ZANDONADI, R. Low-Income Population Sugar (Sucrose) Intake: a cross-sectional study among adults assisted by a brazilian food assistance program. **Nutrients**, [S.L.], v. 11, n. 4, p. 798, 8 abr. 2019. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.3390/nu11040798>. Acesso em: 01 jan. 2023.

BRANQUINHO, A.; OLIVEIRA, K. E. S.; AKUTSU, R. C.; SILVA, E. F. Sociodemographic and health profile of clients of community restaurants of brazilian social programs. **Revista Chilena de Nutrición**, Santiago, v. 42, n. 1, p. 14-22, mar. 2015. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/469/46935880001.pdf>. Acesso em: 24 fev. 2022.

Brasil. Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021. **Regulamenta o Programa Alimentar Brasil, instituído pela Medida Provisória nº 1.061, de 9 de agosto de 2021**. Brasília: Diário Oficial da União. 2021; 227:1. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.880-de-2-de-dezembro-de-2021-364265206>. Acesso em: 10 set. 2022.

BRASIL. Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019. **Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios**. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Lei/L13844.htm. Acesso em: 10 set. 2022.

BRASIL. Medida provisória nº 870, de 01 de janeiro de 2019. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 jan. 2019. Seção 1, p. 29514. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/57510830. Acesso em: 10 set. 2022.

BRASIL. Ação da Cidadania Contra a Miséria e pela Vida. **Cartilha para ajudar a formar comitês**: Secretaria Nacional da Ação da Cidadania contra a Miséria e pela Vida Brasília. 1993. Disponível em: <https://www.acaodacidadania.org.br/documentos-and-prestacao-de-conta>. Acesso em: 10 set. 2022.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANSAN 2016-2019**. 2017.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015**. Brasília; 2011. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/Plano_Caisan.pdf. Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). **Retomada do PAA visa fortalecer a agricultura familiar e a garantir o acesso à alimentação saudável a todos os brasileiros**. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/4947-retomada-do-paa-visa-fortalecer-a-agricultura-familiar-e-a-garantir-o-acesso-a-alimentacao-saudavel-a-todos-os-brasileiros>. Acesso em: 03 out. 2023.

BRASIL. Decreto no 7.272, de 25 de Agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Brasília: **Diário Oficial da União**. 2010. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2010a. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 03 out. 2023.

BRASIL. Decreto nº 33.329, de 10 de novembro de 2011. **Regulamenta a Lei nº 4.601, de 14 de julho de 2011, que institui o Plano pela Superação da Extrema Pobreza – DF sem Miséria, e dá outras providências**. 2011a.

BRASIL. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004). **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 04 de fevereiro de 2010. **Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social**. 2010b.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Brasília, 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Ciência e Tecnologia. **Diretrizes Metodológicas: Elaboração de Revisão sistemática e metanálise de estudos observacionais comparativos sobre fatores de risco e prognóstico**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/ct/PDF/diretrizes_metodologias_estudos_observacionais.pdf. Acesso em: 27 jun. 2022.

BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social e Agrário. **Manual de Instruções, Diretrizes e Procedimentos Operacionais para Contratação e Execução de Programas e Ações da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/diretrizes_programaticas_CAIXAMDS.pdf; 2016.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome MDS/Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Estruturando o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN- primeira edição** – Brasília, Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN, 2011b.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Instituto de Estudos, formação e Assessoria em políticas Sociais (Polis). **Mapeamento e caracterização de restaurantes populares**. Brasília, 2005. Disponível em: <https://polis.org.br/publicacoes/mapeamento-e-caracterizacao-de-restaurantes-populares/>. Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Mapeamento da Segurança Alimentar e Nutricional 2015**. 2015.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Mapeamento da Segurança Alimentar e Nutricional 2019**, v. Brasília/DF, 2019a.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**, 2004.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação**, 2007. Disponível em: https://vdocuments.net/roteiro-de-implantacao-restaurantes-populares.html?page=1#google_vignette. Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. 2012.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Manual Programa Restaurante Popular**. Brasília; 2004. Disponível em: https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_populapdf. Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. **O vírus da fome**: como o coronavírus está aumentando a fome em um mundo faminto. [Comunicado de imprensa oficial.]. São Paulo: Oxfam Brasil. 2020;8. Disponível em: <https://www.oxfam.org.br/especiais/o-virus-da-fome-se-multiplica/>. Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: PLAN SAN 2012/2015**. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional 2011c.

BRAUN, V.; CLARKE, V. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative Research In Psychology**, [S.L.], v. 3, n. 2, p. 77-101, jan. 2006. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>. Acesso em: 01 jan. 2023.

BROUSSELLE, A., CHAMPAGNE, F., CONTANDRIOPOULOS, A. P., HARTZ, Z. **Avaliação: conceitos e métodos**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

BURITY, V., FRANCESCHINI, T., VALENTE, F., RECINE, E., LEÃO, M., CARVALHO, M. F. **Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília/DF: ABRANDH, 2010.

BURLANDY, Luciene. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 14, n. 3, p. 851-860, jun. 2009. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232009000300020>. Acesso em: 01 jan. 2023.

BUSATO, M. A.; BARBOSA, F. M.; FRARES, K. R. A geração de sobras e restos no restaurante popular de Chapecó (SC) sob a ótica da produção mais limpa. **Rev. Simbiologias**, [S. L.], p. 23-33, dez. 2012. Disponível em: https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/a_geracao_sobras_restos_no_restaurante.pdf. Acesso em: 28 jun. 2022.

BUTTORFF, C.; TRUJILLO, A. J.; DIEZ-CANSECO, F.; BERNABE-ORTIZ, A.; MIRANDA, J. J. Evaluating consumer preferences for healthy eating from Community Kitchens in low-income urban areas: a discrete choice experiment of comedores populares in

peru. **Social Science & Medicine**, [S.L.], v. 140, p. 1-8, set. 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1016/j.socscimed.2015.06.033>. Acesso em: 01 jan. 2023.

CACAU, J. B. **Jovens usuários do restaurante popular: desvelando as vozes da fome e da pobreza**. 2016. 165 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Planejamento e Políticas Públicas, Centro de Estudos Sociais Aplicados, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2016.

CALAZANS, D. L. M.; PEQUENO, N. P. F.; PEREIRA, L. C. A.; FREITAS, J. F. Equipamentos públicos para promoção da alimentação adequada e saudável: um estudo nos restaurantes populares do Rio Grande do Norte. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, [S. L.], v. 9, n. 2, p. 32–42, 2018. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/819>. Acesso em: 01 jan. 2023.

CAMACHO, K. G. A. **Análisis, evaluación y propuesta para mejorar el abastecimiento de productos en los comedores populares de Lima Metropolitana**: problemática sobre la programación y ejecución de las contrataciones destinadas a las compras de alimentos para la atención de los comedores populares del programa de complementación alimentaria. período 2017-2019. 2017. 298 f. Tese (Doutorado) - Curso de Gerencia Publica, Universidad Continental, Lima, 2017.

CAMINI, Luciane de Fátima Ferreira; TOLOMEOTTI, Jéssica; BLEIL, Rozane Aparecida Toso; FRIZON, Eliani. Segurança alimentar de frequentadores de um Restaurante Popular em município da região oeste do Paraná. In: SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (SEPE), 6., 2016, Chapecó. **Anais [...]**. Chapecó: Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFFS, 2016.

CANONICO, F. S.; PAGAMUNICI, L. M.; RUIZ, S. P. Avaliação de sobras e resto-ingesta de um restaurante popular do município de Maringá-PR. **Uningá Review**, [S. L.], v. 19, n. 2, 2014. Disponível em: <https://revista.uninga.br/uningareviews/article/view/1541>. Acesso em: 01 jan. 2023.

CARDOSO JR, J. C.; MORAIS, M. P.; COSTA, M. A. A Rede de Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (REDESAN) como elemento da estratégia da Política de Segurança Alimentar e Nutricional. In: MORAIS, M. P.; COSTA, M. A. (org.). **Infraestrutura social e urbana no Brasil**: subsídios para uma agenda de pesquisa e formulação de políticas públicas. Brasília: Ipea, 2010.

CARDOSO, R., FRANCO, A., OLIVEIRA, M. D. **Um novo referencial para a ação social do Estado e da Sociedade**: sete lições da experiência da Comunidade Solidária. Comunidade Solidaria: PNUD, 2000.

CARO, F. B.; HERNÁNDEZ, E. Y. R.; FAJARDO, K. D. G.; VIVEROS, S. S.; TORRES, R. M. Nivel de Seguridad Alimentaria en beneficiarios de Comedores Comunitarios del programa Cruzada Nacional contra el Hambre (México). *Revista Espanola de Nutricion Comunitaria*, S.L., v. 24, n. 3, p. 117-124, mar. 2018. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6930057>. Acesso em: 01 jan. 2023.

CARRIJO, A. P. **Avaliação do consumo alimentar nos restaurantes populares do Brasil**. 2013. 97 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília, 2013. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/14481>. Acesso em: 01 jan. 2023.

CARVALHO, A. T.; ALMEIDA, E. R.; NILSON, E. A. F.; UBARANA, J. A.; FERNÁNDEZ, I. M.; IMMINK, M. Métodos de análise em programas de segurança

alimentar e nutricional: uma experiência no brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 18, n. 2, p. 309-321, fev. 2013. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232013000200003>. Acesso em: 01 jan. 2023.

CARVALHO, F. M. A.; AMORIM, S. S.; SILVA, M. M.; GOMES, S. T. G. Investimento Social e Perfil dos Usuários do Primeiro Restaurante Popular de Belo Horizonte - MG. *Reuna*, Belo Horizonte, v. 12, n. 2, p. 21-37, jan. 2007. Disponível em: <https://www.locus.ufv.br/bitstream/123456789/9073/1/texto%20completo.pdf>. Acesso em: 01 jan. 2023.

CASTRO, I. R. R. A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a agenda de alimentação e nutrição. *Cadernos de Saúde Pública*, [S.L.], v. 35, n. 2, p. e00009919, out. 2019a. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/CH3GmJVXnMRTRH89bL6LZVz/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

CASTRO, I. R. R. Má nutrição, iniquidade e a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. *Ciência & Saúde Coletiva*, [S.L.], v. 24, n. 7, p. 2376-2376, jul. 2019b. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232018247.15392019>. Acesso em: 01 jan. 2023.

CASTRO, J. **Geografia da fome; o dilema brasileiro: pão ou aço**. Antares: Rio de Janeiro, 1980.

CHAMPAGNE, F., CONTANDRIOPOULOS, A. P., BROUSSELLE, A., HARTZ, Z., DENIS, J. L. **A avaliação no campo da saúde: conceitos e métodos**. Avaliação em saúde conceitos e métodos. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

COIMBRA, M., MEIRA, J., SATARLING, B. **Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil–INAE**. Belo Horizonte: MEC/INAE, 1982.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - **Carta Final do Encontro Nacional 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (5ª CNSAN+2)**. v. 124, 2018.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Relatório Final da III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. FOME, M. D. D. S. E. C. À.: MDS Brasília, 2007.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar. I Conferência Nacional de Segurança Alimentar. **Relatório final**. Brasília, 1995.

CONTANDRIOPOULOS, A. P.; CHAMPAGNE, F.; DENIS, J. L.; PINEAULT, R. A avaliação na área da saúde: conceitos e métodos. In: HARTZ, Z. M. A. (org.). **Avaliação em saúde: dos modelos conceituais à prática na análise da implantação de programas**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1997.

CONTI, I. L. **Segurança alimentar e nutricional: noções básicas**. Passo Fundo: Editora IFIBE, 2009.

COSTA, A. B. A. **Elaboração de receitas sustentáveis em um restaurante popular para o aproveitamento integral dos alimentos**. 2023. 38 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2023.

COSTA, B. V. L.; HORTA, P. M.; RAMOS, S. A. Food insecurity and overweight among government-backed economy restaurant workers. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 32, p.

e180128, 2019. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180128>. Acesso em: 01 jan. 2023.

COSTA, D. **Experiência Brasileira em restaurantes populares**. [S. L.]: [?], 1947.

CRAVEN, M. **The International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights: a perspective on its development**. Clarendon Press, 1995.

CRUZ, K. G. **Insegurança alimentar e estado nutricional nos restaurantes populares do Brasil: paradoxo e convergência?** 2012. 114 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

DELGADO, L. M. V. **Habilidades gerenciales y estilos de liderazgo en las dirigentes de los comedores populares del Distrito de Chiclayo 2016**. 2017. 85 f. Tese (Doutorado) - Curso de Gestión Pública, Universidad César Vallejo, Chiclayo, 2017.

DÍAZ-GARCÉS, F. A.; VARGAS-MATOS, I.; BERNABÉ-ORTIZ, A.; DIEZ-CANSECO, F.; TRUJILLO, A. J.; MIRANDA, J. J. Factors associated with consumption of fruits and vegetables among Community Kitchens customers in Lima, Peru. *Preventive Medicine Reports*, [S.L.], v. 473, n. 469, p. 469-473, dez. 2016. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27617194/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

DRUCK, G.; SENA, J.; PINTO, M. M.; ARAÚJO, S. A terceirização no serviço público: particularidades e implicações. In: CAMPOS, A. G. (org.). **Terceirização do trabalho no Brasil: novas e distintas perspectivas para o debate**. Brasília: Ipea, 2018.

DUARTE, I. A. E.; BOTELHO, R. B. A.; AKUTSU, R. C. Regional Food Consumption in the Northeast of Brazil by the Low-Income Population. **Journal Of Culinary Science & Technology**, [S.L.], v. 17, n. 2, p. 155-169, 11 dez. 2017. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1080/15428052.2017.1406833>. Acesso em: 01 jan. 2023.

DUTRA, M. M. M. **Fome de cidadania e o direito à alimentação: a percepção dos usuários do restaurante popular mesa do povo em Fortaleza-CE**. 2007. 128 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Avaliação de Políticas Públicas, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2007.

EIDE, W. B.; KRACHT, U. The right to adequate food in human rights instruments: legal norms and interpretations. In: EIDE, W. B.; KRACHT, U. (ed.). **Food and humanrights in development: legal and institutional dimensions and selected topics**. [S.L.]: Intersentia, 2005.

ERCOLE, F. F.; MELO, L. S. D.; ALCOFORADO, C. L. G. C. Revisão integrativa versus revisão sistemática. *Revista Mineira de Enfermagem*, Belo Horizonte, v. 1, n. 18, p. 09-12, jan. 2014. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-716875>. Acesso em: 01 jan. 2023.

ESTEVÃO, R. B.; FERREIRA, M. D. M. Análise de políticas públicas: uma breve revisão de aspectos metodológicos para formulação de políticas. *Holos*, [S.L.], v. 3, n. 1, p. 168-185, set. 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pci/a/86sqfsg3NjncXKfmxfg5C9v/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FACIONE, P. A. **Critical Thinking: a statement of expert consensus for purposes of educational assessment and instruction**. 1990. Disponível em: <https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED315423.pdf>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FAGUNDES, A.; RIBEIRO, R. C. L.; BRITO, E. R. B.; RECINE, E.; ROCHA, C.. Public infrastructure for food and nutrition security in brazil: fulfilling the constitutional commitment

to the human right to adequate food. **Food Security**, [S.L.], v. 14, n. 4, p. 897-905, mar. 2022. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1007/s12571-022-01272-1>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FALCÃO, A. C. M. L.; AGUIAR, O. B.; FONSECA, M. J. M. Association of socioeconomic, labor and health variables related to Food Insecurity in workers of the Popular Restaurants in the city of Rio de Janeiro. *Revista de Nutrição*, [S.L.], v. 28, n. 1, p. 77-87, fev. 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1415-52732015000100007>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FALEIROS, V. P. Política social do Estado capitalista: as funções da previdência e da assistência sociais. In: FALEIROS, V. P. (Ed.). **Política social do Estado capitalista: as funções da previdência e da assistência sociais**. São Paulo: Cortez, v.7, 1995.

FAO; IFAD; UNICEF; WFP; WHO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2023**: urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum. Rome: FAO, 2023.

FAO; IFAD; UNICEF; WFP; WHO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2021**. transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. Rome: FAO, 2021.

FAO; IFAD; WFP. **The State of Food Insecurity in the World 2014**: strengthening the enabling environment for food security and nutrition. Rome: FAO, 2014.

FAO; OPS. **Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe**. Santiago de Chile: FAO, 2017.

FASSINA, P.; LEONHARDT, M. B.; KERBER, M. Análise qualitativa das preparações do cardápio de duas unidades de alimentação e nutrição. **Archives Of Health Sciences**, São José do Rio Preto, v. 3, n. 26, p. 153-157, set. 2019. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2022/03/1361960/1428-1-10467-2-10-20200130.pdf>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FAUSTINO, L.; CERVENKA, C. Desperdício e insegurança alimentar durante a pandemia de COVID-19: análise de um restaurante popular na cidade de são paulo - sp. *Research, Society And Development*, [S.L.], v. 11, n. 13, p. e594111335910, out. 2022. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v11i13.35910>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FERREIRA, V. F. O.; ROZA, J.H.I.; BRITO, R. R.; PALADINO, J. M. S.; BEKER, J. C. **Pesquisa de marketing**: análise da satisfação do cliente com o serviço prestado pelo restaurante popular do município do Rio de Janeiro. In: CONGRESSO VIRTUAL DE GESTÃO, EDUCAÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE, 2., 2013, Virtual. **Anais [...]**. [S. L.]: Convibra Saúde., 2013. p. 1-12. Disponível em: https://www.academia.edu/11588552/PESQUISA_DE_MARKETING_AN%C3%81LISE_D_A_SATISFA%C3%87%C3%83O_DO_CLIENTE_COM_O_SERVI%C3%87O_PRESTAD_O_PEL_RESTAURANTE_POPULAR_DO_MUNICIPIO_DO_RIO_DE_JANEIRO. Acesso em: 01 jan. 2023.

FIDELES, I. C.; AKUTSU, R. C. A.; COSTA, P. R. F.; COSTA-SOUZA, J.; BOTELHO, R. B. A.; ZANDONADI, R. P. Brazilian Community Restaurants' Low-Income Food Handlers: association between the nutritional status and the presence of non-communicable chronic diseases. *Sustainability*, [S.L.], v. 12, n. 8, p. 3467-3468, abr. 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.3390/su12083467>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FIDELES, I. C.; AKUTSU, R. C. C. A.; BARROSO, R. R F.; COSTA-SOUZA, J.; ZANDONADI, R. P.; RAPOSO, A.; BOTELHO, R. B. A. Food Insecurity among Low-Income Food Handlers: a nationwide study in brazilian community restaurants. **International Journal Of Environmental Research And Public Health**, [S.L.], v. 18, n. 3, p. 1160, jan. 2021. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.3390/ijerph18031160>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FILGUEIRAS, J. H.; PEREIRA, S. C. L.; DIAS JÚNIOR, C. S.; ABREU, M. N. S.; BORGES, A. M.; MACHADO, Í. E. Fatores associados ao excesso de peso em adultos usuários de restaurantes populares em Belo Horizonte, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 19, n. 5, p. 1367-1377, maio 2014. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232014195.21772013>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FINCO, M. V. A.; FINCO, F. D. B. A. A Disposição a pagar (DAP) por serviços de alimentação: uma estimativa para os restaurantes populares de Palmas/TO. **Cadernos de Economia**, [S.L.], v. 11, n. 21, p. 145-162, dez. 2007. Disponível em: [https://br.search.yahoo.com/search?fr=mcafee&type=E210BR1494G0&p=Disposi%C3%A7%C3%A3o+a+pagar+\(DAP\)+por+servi%C3%A7os+de+alimenta%C3%A7%C3%A3o%3A+uma+estimativa+para+os+restaurantes+populares+de+Palmas%2FTO](https://br.search.yahoo.com/search?fr=mcafee&type=E210BR1494G0&p=Disposi%C3%A7%C3%A3o+a+pagar+(DAP)+por+servi%C3%A7os+de+alimenta%C3%A7%C3%A3o%3A+uma+estimativa+para+os+restaurantes+populares+de+Palmas%2FTO). Acesso em: 01 jan. 2023.

FONTANA, K. C.; LACERDA, J. T.; MACHADO, P. M. O. O processo de trabalho na Atenção Básica à saúde: avaliação da gestão. **Saúde em Debate**, [S.L.], v. 40, n. 110, p. 64-80, set. 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sdeb/a/HpKx9c4yZwGTmvBxQ8H69Wf/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FORD, J.; LARDEAU, M. P.; VANDERBILT, W. The characteristics and experience of community food program users in arctic Canada: a case study from iqaluit, nunavut. **Bmc Public Health**, [S.L.], v. 12, n. 1, p. 464-465, jun. 2012. Disponível em: <https://bmcpublichealth.biomedcentral.com/articles/10.1186/1471-2458-12-464>. Acesso em: 01 jan. 2023.

FREDIANI, Y. **Liberdades econômicas x pandemia corona vírus**. 2020. Disponível em: https://www.cielolaboral.com/wp-content/uploads/2020/04/frediani_noticias_cielo_n4_2020.pdf. Acesso em: 01 jan. 2023.

FREEMAN, H. E.; ROSSI, P. H.; BURSTEIN, L. **Collecting Evaluation Data: problems and solutions**. [S. L.]: Sage Publications, Inc, 1985.

FREITAS, M. C. S.; PENA, P. G. L. Fome e Pandemia de Covid-19 no Brasil. **Revista de Antropologia e Arqueologia**, [S. L.], v. 8, n. 1, p. 34-40, maio 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/view/18903>. Acesso em: 28 jun. 2022

GABRIEL, C. G., CALVO, M. C. M., OSTERMANN, R. M., VASCONCELOS, F. A. G. Proposta e aplicabilidade de modelo para avaliação da gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 30, p. 1731-1744, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/846Z8S8Gwy9dY5x8FdYG7qw/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

GALVÃO, T. F.; PEREIRA, M. G. Revisões sistemáticas da literatura: passos para sua elaboração. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, [S.L.], v. 23, n. 1, p. 183-184, mar. 2014. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5123/s1679-49742014000100018>. Acesso em: 01 jan. 2023.

- GARAJAU, N. I.; AFONSO, M. L. M. Articulação intersetorial como estratégia de gestão na Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: análise do programa cozinha comunitária. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S.L.], v. 23, n. 1, p. 1065-1079, dez. 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/313782435_Articulacao_intersectorial_como_estrategia_de_gestao_na_Politica_de_Seguranca_Alimentar_e_Nutricional_no_Brasil_analise_do_Programa_Cozinha_Comunitaria. Acesso em: 01 jan. 2023.
- GOBATO, R. C.; PANIGASSI, G.; VILLALBA, J. P. Identificação do perfil de usuários de um restaurante popular do município de Campinas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S.L.], v. 17, n. 2, p. 14-25, fev. 2015. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634789>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- GODOY, K. C.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; GUBERT, M. B.; BOTELHO, R. B. A. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 30, n. 6, p. 1239-1249, jun. 2014. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00084013>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- GODOY, K. C.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; GUBERT, M. B.; BOTELHO, R. B. A. Food insecurity and nutritional status of individuals in a socially vulnerable situation in Brazil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 22, n. 2, p. 607-616, fev. 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/tLTcWbKNpwYvM7wK744fcBf/>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- GOMES, M. F. S.; PEREIRA, S. C. L.; ABREU, M. N. S. Fatores associados à autopercepção de saúde dos idosos usuários dos restaurantes populares de Belo Horizonte. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 23, n. 11, p. 4007-4019, nov. 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/XFKWNnLZMHMxDCVP6YnfhHm/>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- GUEDES, M. J. L.; VITAL, T. W.; MENELAU, A. S.; COSTA, J. M. Programa banco de alimentos do serviço social do comércio em Pernambuco: uma abordagem sistêmica. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.L.], v. 13, n. 4, p. 1005-1022, dez. 2018. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2018.36696>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- GUERRA, A. B. Z.; PÉREZ, N. C.; MORALES, F. P. Identificación de Escherichia Coli presente en alimentos preparados en los comedores populares del distrito de Chaclacayo, Lima, Perú. **Revista Científica de Ciencias de La Salud**, [S.L.], v. 6, n. 2, p. 79-85, nov. 2013. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/326309753_Identificacion_de_Escherichia_Coli_presente_en_alimentos_preparados_en_los_comedores_populares_del_distrito_de_Chaclacayo_Lima_Peru. Acesso em: 01 jan. 2023.
- HIGGINS, J. P. T.; THOMAS, J.; CHANDLER, J.; CUMPSTON, M.; LI, T.; PAGE, M. J.; WELCH, Vivian A. (ed.). **Cochrane Handbook for Systematic Reviews of Interventions**. [S.L.]: John Wiley & Sons, 2019.
- HOBSBAWM, E. **Mundos do trabalho: novos estudos sobre história operária**. São Paulo: Paz e Terra, 2005.
- HUAMÁN, B. P.; ASENCIOS, R. S. Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycán (Ate, Lima). **Cátedra Villarreal**, [S.L.], v. 1, n. 2, dez. 2016. Disponível em: <https://revistas.unfv.edu.pe/RCV/article/view/73>. Acesso em: 01 jan. 2023.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Estimativas da população residente com data de referência 1º de julho de 2017**. Diretoria de Pesquisas, Coordenação de População e Indicadores Sociais, 2017. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9103-estimativas-de-populacao.html>. Acesso em: 01 jan. 2023.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **IBGE Cidades**. 2018. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados.html>. Acesso em: 01 jan. 2023.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio: Segurança Alimentar (PNAD/2013)**, v. 1, p. 139, 2014. Disponível em: https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/pesquisas/documentos/pdf/ficha_148.pdf. Acesso em: 01 jan. 2023.

ILO. International Labour Organisation. **COVID-19 crisis and the informal economy: immediate responses and policy challenges**, 2020. Disponível em: https://www.ilo.org/global/topics/employment-promotion/informal-economy/publications/WCMS_743623/lang--en/index.htm. Acesso em: 01 jan. 2023.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**. IBGE: Rio de Janeiro; 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/24786-pesquisa-deorcamentos-familiares-2.html>. Acesso em 24 fev. 2022.

JACCOUD, L.; HADJAB, P. D. E.; CHAIBUBR, J. R. Assistência social e segurança alimentar: entre novas trajetórias, velhas agendas e recentes desafios (1988-2008). **Políticas Sociais: Acompanhamento e análise**, [S. L.], n. 1, p. 175-250, out. 2009. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/306157299_Assistencia_social_e_seguranca_alimentar_Entre_novas_trajetorias_velhas_agendas_e_recentes_desafios_1988-2008. Acesso em: 01 jan. 2023.

JAIME, P. C. Pandemia de COVID19: implicações para (in)segurança alimentar e nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 25, n. 7, p. 2504-2505, jul. 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232020257.12852020>. Acesso em: 01 jan. 2023.

JOHNSON, L. J.; MCCOOL, A. C. Dietary Intake and Nutritional Status of Older Adult Homeless Women. *Journal Of Nutrition For The Elderly*, [S.L.], v. 23, n. 1, p. 1-21, set. 2003. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/14650550/>. Acesso em: 17 out. 2023

JOHNS HOPKINS UNIVERSITY AND MEDICINE. **Coronavirus COVID-19 Global Cases by the Center for Systems Science and Engineering (CSSE) at Johns Hopkins University (JHU)**. 2020. Disponível em: <https://coronavirus.jhu.edu/map.html>. Acesso em: 17 out. 2023

KEPPLE, A. W., GUBERT, M. B., SEGALL-CORRÊA, A. M. Metodologias de Avaliação de Segurança Alimentar e Nutricional. In: SILVA, C. O.; DE SOUSA, D. A., et al (Ed.). **Segurança Alimentar e Nutricional**. Rubio: Rio de Janeiro, 2016.

KEPPLE, A. W.; SEGALL-CORRÊA, A. M. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 16, n. 1, p. 187-199, jan. 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/5RKJPVxWBRqn3R5ZZC49BDz/>. Acesso em: 17 out. 2023

KOH, K. A.; BHAREL, M.; HENDERSON, D. C. Nutrition for homeless populations: shelters and soup kitchens as opportunities for intervention. *Public Health Nutrition*, [S.L.], v.

19, n. 7, p. 1312-1314, out. 2015. Disponível em:

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26434381/>. Acesso em: 17 out. 2023

KRAEMER, F. B., GRACIA-ARNAIZ, M., PRADO, S. D., CARVALHO, M. C. V. S. A comida para o alívio do sofrimento social: restaurantes populares no brasil e comedores sociais na espanha. In: PRADO, S. D.; KRAEMER, F. B.; SEIXAS, C. M.; FREITAS, R. F. (org.). **Alimentação e consumo de tecnologias**. Curitiba: Editora Crv, 2015. Série Sabor Metrópole v.4.

L'ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: I. Período de 1940 a 1964.

Revista de Nutrição, [S. L.], v. 1, n. 2, 2023. Disponível em:

<https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-109240>. Acesso em: 17 out. 2023

LAPPONI, J.C. **Estatística usando excel**. Rio de Janeiro: Elsevier Brasil; 2004.

LEÃO, M. M., CASTRO, I. R. Políticas públicas de alimentação e nutrição. KAC G., SICHIERI R., GIGANTE D.P., organizadores. LEÃO, M. M.; CASTRO, I. R. R. Políticas públicas de alimentação e nutrição. In: KAC, G.; SICHIERI, R.; PETRUCCI, D. (org.). **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007.

LOOPSTRA, R.; TARASUK, V. Food Bank Usage Is a Poor Indicator of Food Insecurity: insights from canada. **Social Policy And Society**, [S.L.], v. 14, n. 3, p. 443-455, maio 2015. Disponível em: <https://www.cambridge.org/core/journals/social-policy-and-society/article/abs/food-bank-usage-is-a-poor-indicator-of-food-insecurity-insights-from-canada/DF0BCAA2EBC765500AF6FFFEF689B019>. Acesso em: 17 out. 2023

LOPES, F. S.; LIMA, V. M.; MARTINS, F. A. Avaliação da adequação nutricional das refeições distribuídas no restaurante popular de Rio Branco, AC. **Journal Of Amazon Health Science**, Rio Branco, v. 2, n. 2, p. 1-22, nov. 2017. Disponível em: <https://www.semanticscholar.org/paper/Avalia%C3%A7%C3%A3o-da-adequa%C3%A7%C3%A3o-nutricional-das-refei%C3%A7%C3%B5es-no-Lopes-Lima/e0af62f8e7e6ac28c8d05904397ed7e2a526252b>. Acesso em: 28 jun. 2022.

LYLES, C. R.; DRAGO-FERGUSON, S.; LOPEZ, A.; SELIGMAN, H. K. Nutritional Assessment of Free Meal Programs in San Francisco. **Preventing Chronic Disease**, [S.L.], v. 10, n. 1, p. e90, maio 2013. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23721791/>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MACEDO, A.; MACENA, M. C. B.; RODRIGES, R. Q. F. Autopercepção sobre saúde bucal dos usuários do restaurante popular de Patos/PB. **Revista Saúde & Ciência**, Bodocongó, v. 4, n. 1, p. 41-51, jan. 2015. Disponível em: <https://rsc.revistas.ufcg.edu.br/index.php/rsc/article/view/239>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MACEIRA, D.; STECHINA, M. Intervenciones de política alimentaria en 25 años de democracia en Argentina. **Rev Cubana Salud Pública**, Ciudad de La Habana, v. 37, n. 1, p. 44-60, 2011. Disponível em: <https://www.scielosp.org/pdf/rcsp/2011.v37n1/44-60>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MACHADO, I. E.; COSTA, K. A.; PEREIRA, S. C. L.; ABREU, M. N. S.; DIAS JÚNIOR, C. S. Estado nutricional e perfil socioeconômico e demográfico dos usuários do restaurante popular em Belo Horizonte. **Revista de Enfermagem do Centro-Oeste Mineiro**, Belo Horizonte, v. 2, n. 2, p. 243-253, maio 2012. Disponível em: <http://www.seer.ufsj.edu.br/index.php/recom/article/view/193>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MACHADO, I. E.; PEREIRA, S. C. L.; DIAS JÚNIOR, C. S.; ABREU, M. N. S.; BORGES, A. M.; FILGUEIRAS, J. H. Fatores associados ao excesso de peso em adultos usuários de restaurantes populares em Belo Horizonte, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, [S.L.], v. 19, n. 5, p. 1367-1377, maio 2014. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232014195.21772013>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MACHADO, M. C.; GABRIEL, C. G.; LACERDA, J. T.; MACHADO, P. M. O. Strategic evaluation of the Food and Nutrition Security Plan of the State of Santa Catarina, Brazil. *Revista de Nutrição*, [S.L.], v. 31, n. 6, p. 617-630, dez. 2018a. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/vLRKQxNXRjCCRbcFmgDFKtd/>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MACHADO, M. L. **Avaliação do Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de Santa Catarina**. 2017. 178 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/182908>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MACHADO, M. L.; GABRIEL, G. C.; SOAR, C.; MAMED, G. R.; MACHADO, P. M. O.; LACERDA, J. T.; MARTINS, M. C.; MARCON, M. C. Adequação normativa dos planos estaduais de segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, [S.L.], v. 34, n. 1, p. e00206716, fev. 2018b. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/G8KS3cCv6c6hgmcpqGSm8fd/>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MACHADO, P. M. O. **Atenção nutricional no âmbito da atenção primária à saúde: análise de implantação em municípios brasileiros**. 2018. 299 f. Tese (Doutorado) - Curso de Saúde Coletiva, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/198474>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MAGALHÃES, R. Avaliação de políticas e iniciativas públicas de segurança alimentar e nutricional: dilemas e perspectivas metodológicas. *Ciência & Saúde Coletiva*, [S.L.], v. 19, n. 5, p. 1339-1346, maio 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/DW6bxKpYGYtDLLfcqM8BqXm/>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MALDONADO, M.B.; MOYA, S. Posibles mejoras para paliar el hambre mediante el Banco de Alimentos de Mendoza. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, [S.L.], v. 16, n. 2, p. 98-104, abr. 2010. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1135307410700235>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MALUF, R. S. **Mapeamento e caracterização de restaurantes populares**. Instituto Polis. São Paulo; 2005. Disponível em: <https://polis.org.br/wp-content/uploads/2020/03/POLIS-MDS-MAPEAMENTO-RESTAURANTES.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MALUF, R. S. **Segurança alimentar e nutricional**. São Paulo: Vozes, 2007.

MALUF, R. S. Tempos sombrios de pandemia e fome. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S.L.], v. 27, n. 2, p. e020020, jun. 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.20396/san.v27i0.8659993>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MARTÍNEZ, M. C. V.; ROMERO, D. R.; CARDONA, M. C. J. Medir a ciegas. Evaluación de desempeño en la Cruzada Nacional contra el Hambre. **Gestión y Análisis de Políticas Públicas**, [S.L.], n. 16, p. 102-118, dez. 2016. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/2815/281548814006/html/>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MELLO, A. G.; SALES, G. L. P.; JAEGER, L. M.; COLARES, L. G. T. Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do estado do rio de janeiro: influência sobre as condições

higiênico-sanitárias. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.L.], v. 8, n. 2, p. 91-101, jun. 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2013.4875>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MINAYO, M. C. S. Conceito de avaliação por triangulação de métodos. In: MINAYO, M. C. S.; ASSIS, S. G., et al (Ed.). **Avaliação por Triangulação de Métodos**: abordagem de programas sociais. Rio de Janeiro/RJ: Editora Fiocruz, 2005.

MINUZZI, S. K.; ALVES, M. K.; VICENZI, K.; ZANETTE, C. A. Estado nutricional e perfil sociodemográfico de usuários de restaurantes populares em Caxias do Sul. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, S.L., v. 12, n. 70, p. 190-195, out. 2018. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6359858>. Acesso em: 24 fev. 2022.

MORAIS, C. M. **Escalas de medida, estatística descritiva e inferência estatística**. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança, 2005. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10198/7325>. Acesso em: 28 jun. 2022.

MORAIS, D. C.; LOPES, S.O.; PRIORE, S. E. Indicadores de avaliação da Insegurança Alimentar e Nutricional e fatores associados: revisão sistemática. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 25, n. 7, p. 2687-2700, jul. 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232020257.23672018>. Acesso em: 01 jan. 2023.

MOREIRA, C. **O Programa Nacional de Restaurantes Populares**: premissas, desafios e perspectivas. Seminário Restaurantes Populares e a Política Pública de SAN: limites e desafios. PÓLIS, São Paulo/SP, 2005.

NASCIMENTO JÚNIOR, A. F. Fragmentos da construção histórica do pensamento neo-empirista. **Ciência & Educação** (Bauru), [S.L.], v. 5, n. 1, p. 37-54, 1998. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ciedu/a/hfhzDpsX9qm9Qk3znTQrXGG/>. Acesso em: 15 set. 2022.

NASCIMENTO, A. L.; ANDRADE, S. L. L. S. Segurança alimentar e nutricional: pressupostos para uma nova cidadania? **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 34-38, Oct. 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400012. Acesso em: 15 set. 2022.

NASCIMENTO, S. P. Desperdício de alimentos: fator de insegurança alimentar e nutricional. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S.L.], v. 25, n. 1, p. 85-91, abr. 2018. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.20396/san.v25i1.8649917>. Acesso em: 15 set. 2022.

NUNES, N. C.; PRADO, S. D.; BARCELLOS, D. M. N.; KRAEMER, F. B. Práticas alimentares de trabalhadores de um Restaurante Cidadão: fatores socioculturais e o ambiente de trabalho. **Revista de Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 32, n. 2, p. e320214, jan. 2022. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-73312022320214>. Acesso em: 15 set. 2022.

OLIVEIRA, J. K.; VIEIRA, L. E. M.; SILVA, M. N. A.; ARAÚJO, M. G. G. M.; LIMEIRA, M. S. H.; OLIVEIRA, D. H. M.; CHACON, L. D.; MACENA, M. C. B.; RODRIGUES, R. Q. F. A saúde bucal na percepção dos usuários de um restaurante popular localizado em uma cidade médio porte da Paraíba. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, [S.L.], v. 16, n. 1, p. 1-11, 2018. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5892/ruvrd.v16i1.3880>. Acesso em: 15 set. 2022.

OLIVEIRA, J. K.; VIEIRA, L. E.; LIMEIRA, M. S.; ARAÚJO, M. G.; OLIVEIRA, D. H.; CHACON, L. D.; MACENA, M. C.; RODRIGUES, R. Q. Práticas educativas em saúde bucal direcionadas aos usuários do restaurante popular da cidade de Patos – PB. **Revista Brasileira**

de Extensão Universitária, [S.L.], v. 8, n. 2, p. 67-74, 17 jun. 2017. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/318117869_PRATICAS_EDUCATIVAS_EM_SAÚDE_BUCAL_DIRECIONADAS_AOS_USUARIOS_DO_RESTAURANTE_POPULAR_DA_CIDADE_DE_PATOS_-_PB. Acesso em: 15 set. 2022.

OLIVEIRA, J. T. C. **Avaliação dos restaurantes populares no âmbito da segurança alimentar e nutricional**. 2018. 243 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/198101>. Acesso em: 15 set. 2022.

OLIVEIRA, J. T. C.; GABRIEL, C. G.; MACHADO, M. L.; MARTINS, M. C.; BRICARELLO, L. P.; VASCONCELOS, F. A. G. Popular Restaurants as strategies to fight hunger and to promote Food and Nutrition Security: an integrative review of scientific publications in the period 2011-2021. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 36, p. e220067, 2023. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732023000102900&tlng=en. Acesso em: 01 set. 2023.

OLIVEIRA, J. T. C.; GABRIEL, C. G.; MACHADO, M. L.; RÉOS, M. F.; SOAR, C.; VENSKE, D. K. R. Government-Subsidized Restaurants as promoters of the realization of the Human Right to Adequate Food: proposal of an evaluation model. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 32, p. e180193, 2019. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180193>. Acesso em: 01 jan. 2023.

OLIVEIRA, J. T. C.; GABRIEL, C. G.; VASCONCELOS, F. A. G.; MACHADO, M. L.; SOAR, C.; FAGUNDES, A. Government-subsidized restaurants in Brazil: an evaluation within the framework of food and nutrition security. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 33, p. e200085, jan. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202033e200085>. Acesso em: 01 jan. 2023.

OLIVEIRA, K. H.; SOARES, C. E. S.; LIMA, J. N. P. Segurança Alimentar e Nutricional da população brasileira em tempos de pandemia: a quem se destina a ciência da nutrição? **The Journal Of The Food And Culture Of The Americas**, [S.L.], v. 2, n. 2, p. 151-164, dez. 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.35953/raca.v2i2.78>. Acesso em: 01 jan. 2023.

OLIVEIRA, N. M.; STRASSBURG, U.; PIFFER, M. Técnicas de pesquisa qualitativa: uma abordagem conceitual. **Ciências Sociais Aplicadas em Revista**, [S. l.], v. 17, n. 32, p. 87–110, 2017. Disponível em: <https://repositorio.uft.edu.br/bitstream/11612/26111/1/Artigo%20de%20Peri%C3%B3dico%20-%20Técnicas%20de%20pesquisa%20qualitativa%20uma%20abordagem%20conceitual.pdf>. Acesso em: 01 jan. 2023.

OLIVEIRA, T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M. (In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 36, n. 4, p. e00055220, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/TBP3jQfHtrcNpYJ4zQvXzQk/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

ONU. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. **El estado de la inseguridad alimentaria em El mundo**, 2015.

PADRÃO, Susana Moreira; AGUIAR, Odaleia Barbosa de. Restaurante popular: a política social em questão. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 28, n. 3, p. 280319-280320, dez. 2018. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-73312018280319>. Acesso em: 01 jan. 2023.

PAIVA, A. R. Análise e avaliação de políticas sociais: algumas perspectivas do debate atual. **O Social em Questão**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 36, p. 21-38, jun. 2016. Disponível em: <https://redalyc.org/journal/5522/552264396001/html/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

PANELLI-MARTINS, B. E. **Análise de método de avaliação da segurança alimentar e nutricional**: uma contribuição à política municipal de SAN. 2007. 140 f. Monografia (Especialização) - Curso de Alimentos, Nutrição e Saúde, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2007. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/11165>. Acesso em: 01 jan. 2023.

PAREDES, E. S. H. **El concepto de desarrollo humano en las políticas sociales asistenciales del vaso de leche y los comedores populares, Peru- 1985 - 2008**. 2012. 162 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências do Desenvolvimento Social, Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, 2012. Disponível em: <https://1library.co/document/lzg7p18z-concepto-desarrollo-humano-politicas-sociales-asistenciales-comedores-populares.html>. Acesso em: 15 set. 2022.

PAREDES-ARAMBURU, J.; BERNABE-ORTIZ, A. Asociación entre la participación en programas de asistencia alimentaria y patrones del perfil lipídico en Perú. **Rev. chil. nutr.**, Santiago, v. 45, n. 2, p. 135-143, 2018. Disponível em: https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182018000300135. Acesso em: 15 set. 2022.

PARISOTO, D. F.; HAUTRIVE, T. F.; CEMBRANEL, F. M. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, [S.L.], v. 7, n. 2, p. 1106-1117, jul. 2013. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rbta/article/view/1188>. Acesso em: 15 set. 2022.

PAUCAR, M. A. C. **Análisis de la gestión administrativa en los comedores populares en el distrito de Rupa Rupa**. 2011. 92 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Gestão Empresarial, Universidad Nacional Agraria de La Selva, Tingo María, 2011. Disponível em: <https://repositorio.unas.edu.pe/handle/20.500.14292/908>. Acesso em: 15 set. 2022.

PEDRO, M. M. R.; CLARO, J. A. C. S. Gestão de perdas em unidade de restaurante popular: um estudo de caso em São Vicente. **Qualitas Revista Eletrônica**, Campina Grande, v. 9, n. 1, p. 1-10, abr. 2010. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/233869031_Gestao_de_Perdas_em_Unidade_de_Restaurante_Popular_Um_estudo_de_caso_em_Sao_Vicente. Acesso em: 15 set. 2022.

PELIANO, A. M. M., BEGHIN, N. A nova experiência brasileira no combate à fome e à miséria. **Saúde debate**, n. 40, p. 17-25, 1993. ISSN 0103-1104.

PENHA, N.; GROISMAN, S. Reflexo das políticas públicas na saúde do trabalhador: restaurante popular. **Revista de Odontologia da Universidade Cidade de São Paulo**, [S.L.], v. 25, n. 3, p. 241-247, dez. 2017. Disponível em: <https://publicacoes.unicid.edu.br/revistadaodontologia/article/view/345>. Acesso em: 15 set. 2022.

PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil**: relatório final. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar-PENSSAN. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN. 2022.

PENSSAN. **Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil**. Rio de Janeiro: Rede PENSSAN, 2021.

PEREIRA, D. M.; OLIVEIRA, J. V. N.; PEREIRA, C. T. M. Análise qualitativa das preparações de cardápio em um restaurante universitário: impacto da utilização de gêneros da agricultura familiar. **Desafios - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, [S.L.], v. 8, n. 3, p. 136-144, abr. 2022. Disponível em: <https://rasbran.emnuvens.com.br/rasbran/article/view/2059>. Acesso em: 15 set. 2022.

PEREIRA, M. H. S. **Direito humano à alimentação adequada e inovações dos arranjos jurídico-institucionais**: estudo de caso do restaurante popular de juiz de fora yedda duarte gomes. 2018. 114 f. Monografia (Doutorado) - Curso de Direito, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2018. Disponível em: https://repositorio.ufjf.br/jspui/handle/ufjf/6811/?locale=pt_BR. Acesso em: 15 set. 2022.

PEREIRA, P. A. Discussões conceituais sobre política social como política pública e direito de cidadania. In: PEREIRA, P. A. **Política social no capitalismo**. São Paulo: Cortez, 2008.

PÉREZ-ESCAMILLA, R. Experiência internacional com a escala de percepção da insegurança alimentar. In: PACHECO, M. L.; RODRIGUES, M. (org.). **Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate À Fome, Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2005. Vol. 2.

PESSANHA, L.; VANNIER-SANTOS, C.; MITCHELL, P. V. Indicadores para avaliar a Segurança Alimentar e Nutricional e a garantia do Direito Humano à Alimentação: metodologias e fontes de dados. In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS POPULACIONAIS, 16., 2008, Caxambu. **Anais [...]**. Caxambu: Abep, 2008. p. 1-21. Disponível em: <https://www.abep.org.br/publicacoes/index.php/anais/article/download/1753/1713>. Acesso em: 15 set. 2022.

PETTES, T.; DACHNER, N.; GAETZ, S.; TARASUK, V. An Examination of Charitable Meal Programs in Five Canadian cities. **Journal Of Health Care For The Poor And Underserved**, [S.L.], v. 27, n. 3, p. 1303-1315, 2016. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27524769/>. Acesso em: 15 set. 2022.

PINHEIRO, A. R. O. **Análise histórica do processo de formulação da política nacional de segurança alimentar e nutricional (2003-2006)**: atores, ideias, interesses e instituições na construção de consenso político. 2009. 236 f. Tese (Doutorado) - Curso de Política Social, Universidade de Brasília, Brasília, 2009. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/handle/capes/620836>. Acesso em: 15 set. 2022.

PINHEIRO, A. R. O.; CARVALHO, D. B. B. Estado e mercado: adversários ou aliados no processo de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição? Elementos para um debate sobre medidas de regulamentação. **Saúde e Sociedade**, v. 17, n. 2, p. 170-183, abr. 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/YN7pXGhb93CVBfpgfh5jh5h/>. Acesso em: 15 set. 2022.

PNUD. **Relatório do Desenvolvimento Humano 2015**: o trabalho como motor do desenvolvimento humano. Portugal: Camões - Instituto da Cooperação e da Língua, 2015.

PNUD. **Tempos incertos, vidas instáveis**: construir o futuro num mundo em transformação. [S. L.]: PNUD, 2022.

- POERTELLA, E. A.; BASSO, C.; MEDINA, V. B. Perfil do usuário do Restaurante Popular da cidade de Santa Maria-RS. **Disciplinarum Scientia**, S. L., v. 1, n. 14, p. 101-107, set. 2012. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/1036/980>. Acesso em: 15 set. 2022.
- POLUHA, R. L.; MOTTA, C. C.; GATTI, R. R. Avaliação nutricional de refeições e análise de estrutura física em restaurante popular de Sorocaba-SP. **Archives Of Health Investigation**, [S.L.], v. 5, n. 5, p. 241-246, out. 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.21270/archi.v5i5.1694>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- PRADO, S. D.; GUGELMIN, S. Â.; MATTOS, R. A.; SILVA, J. K.; OLIVARES, P. S. G. A pesquisa sobre segurança alimentar e nutricional no Brasil de 2000 a 2005: tendências e desafios. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 15, n. 1, p. 7-18, jan. 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/MZRNK7Dz6PYck7YvRS5SH3K/>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- QUINTINO, S. S.; RODOLPHO, D. Estudo sobre a importância do APPCC - análise de perigos e pontos críticos de controle - na indústria de alimentos. **Revista Interface Tecnológica**, [S.L.], v. 15, n. 2, p. 196-207, dez. 2018. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.31510/inf.v15i2.452>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- RABELO, M. M.; RUCKERT, I. N. A construção da política de segurança alimentar e nutricional: o caso de Porto Alegre. **Indicadores Econômicos FEE**, [S. L.], v. 41, n. 3, p. 85-100, jan. 2014. Disponível em: <https://revista.fatectq.edu.br/interfacetecnologica/article/view/452>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- RAMÍREZ, Y. P. G.; MOREIRA, R. R. D.; OLIVEIRA, J. R. S. Avaliação de cardápio e identificação de alimentos funcionais: estudo qualitativo de restaurante popular de Araraquara, São Paulo, Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S.L.], v. 23, n. 1, p. 859-867, out. 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8635627>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- RAMOS, S. A.; LIMA, J. F. C.; CARVALHO, A. C. M.; SOARES, G. C.; BATISTA, J. A. Avaliação da qualidade das refeições servidas em um restaurante popular. **Hu Revista**, [S.L.], v. 46, p. 1-8, jun. 2020. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/347089019_Avaliacao_da_qualidade_das_refeicoes_servidas_em_um_restaurante_popular. Acesso em: 01 jan. 2023.
- RAMOS, V. R. G. Pandemia do coronavírus (COVID-19) e a classe trabalhadora brasileira em xeque mate. **Revista Estudos Libertários**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 4, p. 6-22, jan. 2020. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/estudoslibertarios/article/view/34514>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- RECINE, E.; VASCONCELLOS, A. B. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 16, n. 1, p. 73-79, jan. 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/8qggDwwch794DsP3jKC5fXH/>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- REDESAN. **Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional** / RedeSAN - FAURGS - UFRGS - MDS. Porto Alegre Evangraf: 2011.
- RIBEIRO, A. A.; PESSOA, M. T. G.; AZEVEDO, S. M. U.; OLIVEIRA, V. T. L.; MEIRELES, A. L. Caracterização socioeconômica, estado nutricional e prevalência de

insegurança alimentar em idosos usuários do restaurante popular de um município do nordeste brasileiro. **Revista Ciência Plural**, [S.L.], v. 2, n. 3, p. 59-71, abr. 2017. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.21680/2446-7286.2016v2n3id11051>. Acesso em: 01 jan. 2023.

RIBEIRO-SILVA, R. C.; PEREIRA, M.; CAMPELLO, T.; ARAGÃO, É.; GUIMARÃES, J. M. M.; FERREIRA, A. J. F.; BARRETO, M. L.; SANTOS, S. M. C. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 25, n. 9, p. 3421-3430, set. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020259.22152020> . Acesso em: 01 jan. 2023.

RIDLEY D. **The literature review: A step-by-step guide for students**. London: SAGE Publications Ltd.; 2012.

ROCHA, N. P.; FILGUEIRAS, M. S.; ALBUQUERQUE, F. M.; MILAGRES, L. C.; CASTRO, A. P. P.; SILVA, M. A.; COSTA, G. D.; PRIORE, S. E.; NOVAES, J. F. Analysis of the national school feeding program in the municipality of Viçosa, state of Minas Gerais. **Revista de Saúde Pública**, [S.L.], v. 52, n. 333, p. 16, fev. 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/s6PhDWv3gpc59RSHyVk3wZF/>. Acesso em: 28 jun. 2022.

ROSENO, C. M. R.; SANTOS, C. R. B.; PEREIRA, A. S. Bancos de alimentos como estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional: potencialidades e desafios. **SEMEAR: Revista de Alimentação, Nutrição e Saúde**, [S. L.], v. 3, n. 2, p. 33-35, jun. 2017. Disponível em: <http://seer.unirio.br/ralnuts/article/view/11147>. Acesso em: 28 jun. 2022.

ROTHER, E. T. Revisão sistemática X revisão narrativa. **Acta Paulista de Enfermagem**, [S. L.], v. 20, n. 2, p. V-VI, 2007.

RUCKERT, I. N. J.; RABELO, M. M. O Programa Bolsa Família e os esforços para redução da pobreza. **Indicadores Econômicos FEE**, [S. L.], v. 40, n. 4, p. 83-98, jan. 2013. Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/9356/1/td_2499.pdf. Acesso em: 28 jun. 2022.

SÁFADI, C. M. Q. **Delphi**: um estudo sobre sua aceitação. In IV SemeAd (Seminários de Administração FEA-USP): São Paulo, 2001.

SALES, G. **Diagnóstico da geração de resíduos sólidos em restaurantes públicos populares do município do Rio de Janeiro**: contribuição para minimização de desperdícios. 2009. 140 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: <https://buscaintegrada.ufrj.br/Record/aleph-UFR01-000827961/Details>. Acesso em: 28 jun. 2022.

SANTANA, J. M.; QUEIROZ, V. A. O.; ANJOS, C. N.; FREITAS, P. R.; SOUZA, D. A.; FONSECA, N. S. S.; SANTOS, S. M. C. Enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional em municípios baianos no contexto da pandemia da Covid-19. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.L.], v. 17, p. e61924, ago. 2022. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2022.61924>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SANTOS, S. M. C., SAMPAIO, M. F. A. Contexto do Planejamento e da Avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional. In: ROCHA, C.; BURLANDY, L., et al (Ed.). **Segurança Alimentar e Nutricional**: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro/RJ: Editora Fiocruz, 2013.

SCHNEIDER, M. B.; COSTA, F. F. Impacto dos restaurantes populares na saúde e no desenvolvimento social dos usuários: o caso de Toledo (PR). **Redes**, [S.L.], v. 24, n. 1, p. 310-334, jan. 2019. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/332482211_Impacto_dos_restaurantes_populares_n_a_saude_e_no_desenvolvimento_social_dos_usuarios_o_caso_de_Toledo_PR. Acesso em: 28 jun. 2022.

SCHOENEFELD, J. J.; JORDAN, A. J. Environmental policy evaluation in the EU: between learning, accountability, and political opportunities? **Environmental Politics**, [S.L.], v. 28, n. 2, p. 365-384, jan. 2019. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/09644016.2019.1549782>. Acesso em: 28 jun. 2022.

SEDESOL. **Lineamientos Específicos del Programa de Comedores Comunitarios para el Ejercicio Fiscal 2015**. México: SinHambre, 2015.

SEGALL-CORRÊA, A. M.; MARIN-LEÓN, L.; MELGAR-QUIÑONEZ, H.; PÉREZ-ESCAMILLA, R. Refinement of the Brazilian Household Food Insecurity Measurement Scale: recommendation for a 14-item EBIA. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 27, n. 2, p. 241-251, abr. 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/X9vkr9sc7WX8tH8dcWP8XPN/>. Acesso em: 28 jun. 2022.

SILVA FILHO, O. J.; GOMES JÚNIOR, N. N. O amanhã vai à mesa: abastecimento alimentar e covid-19. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 36, n. 5, p. 00095220-00095221, 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00095220>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SILVA, A. B. **Perfil nutricional da clientela atendida nos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal**. 2010. 109 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília, 2010. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/8334/1/2010_AmandaBranquinhoSilva.pdf. Acesso em: 28 jun. 2022.

SILVA, D. A. S.; PANELLI-MARTINS, B. E. O processo de adesão municipal ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S.L.], v. 27, p. E020006, nov. 2019. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8655377>. Acesso em: 28 jun. 2022.

SILVA, D. E. **Restaurante Popular: uma forma de acesso à alimentação adequada..** 2012. 142 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Política Social, Universidade Católica de Pelotas, Pelotas, 2012. Disponível em: https://bdtd.ibict.br/vufind/Record/UCPe_59eb4a63af06dae14fd800dff02a124b. Acesso em: 28 jun. 2022.

SILVA, G. C. B. **Avaliação da política de segurança alimentar implementada através dos restaurantes populares do Rio Grande do Norte**. 2008. 156 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2008. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/12113>. Acesso em: 28 jun. 2022.

SILVA, J. de R. S.; BARROS, V. Avaliação de políticas e programas sociais: um destaque ao sentido das variáveis contextuais. **Revista de Políticas Públicas**, [S. l.], v. 8, n. 2, p. 141–156, 2015. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/233143397.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2022.

SILVA, J. G. Projeto Fome Zero. In: SILVA, J. G.; GROSSI, M. E. D.; FRANÇA, C. G. (org.). **Fome Zero: a experiência brasileira**. Brasília: MDA, 2010.

SILVA, T. X. **Avaliação do equipamento público de segurança alimentar e nutricional restaurante popular de Santa Maria-RS. 2012.** 35 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gestão em Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/67798>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SILVESTRE, G. F.; CREMONINI, R. B.; OLIVEIRA, L. H. S. Eficácia da Lei No.11.346/2006 (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional) durante o regime jurídico emergencial e transitório da pandemia de Covid-19 (Decreto Legislativo No. 06/2020). **Rev Direito Sociais e Políticas Públicas**, [S.L.], v. 6, n. 2, p. 1-18, jun. 2020.

Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/348059460_A_EFICACIA_DA_LEI_N_113462006_SISTEMA_NACIONAL_DE_SEGURANCA_ALIMENTAR_E_NUTRICIONAL_DURANTE_O_REGIME_JURIDICO_EMERGENCIAL_E_TRANSITORIO_DA_PANDEMIA_DE_COVID-19_DECRETO_LEGISLATIVO_N_062020. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOARES, L. P., SANTOS, L. M. P. Políticas e Programas de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. In: SILVA, C. O.; SOUZA, D. B., et al (Ed.). **Segurança Alimentar e Nutricional**. Rio de Janeiro/RJ: Editora Rubio Ltda, 2016.

SOARES, P.; FABRI, R. K.; MARTINELLI, S. S.; BIANCHINI, V. U.; CAVALLI, S. B. Compra institucional de alimentos: uma estratégia para impulsionar sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. In: PEREZ-CASSARINO, J.; TRICHES, R. M.; BACCARIN, J. G.; TEO, C. R. P. **Abastecimento Alimentar: redes alternativas e mercados institucionais**. Chapecó: Ed. UFFS, 2018. p. 121-136. Praia, Cabo Verde: UNICV.

SOBRINHO, F. M.; SILVA, Y. C.; ABREU, M. N. S.; PEREIRA, S. C. L.; DIAS JÚNIOR, C. S. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em restaurantes populares de belo horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 19, n. 5, p. 1601-1611, maio 2014. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232014195.18022013>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOLEDADE, J. A. B.; CARDOSO, R. C. V.; PENA, L. C. C.; FIGUEIRÊDO, K. V. N. A.; OLIVEIRA, T. C. O. Formation of a solidarity kitchen, use of post-harvest losses, and food safety: advances and challenges in addressing social vulnerability. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.L.], v. 12, n. 4, p. 1185-1202, jul. 2017. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/322693585_FORMATION_OF_A_SOLIDARITY_KITCHEN_USE_OF_POST-HARVEST_LOSSES_AND_FOOD_SAFETY_ADVANCES_AND_CHALLENGES_IN_ADDRESSING_SOCIAL_VULNERABILITY. Acesso em: 01 jan. 2023.

SORDINI, M. V. Una revisión sobre los programas alimentarios nacionales aplicados a comedores escolares y comunitarios desde los años ochenta en Argentina. **De Prácticas y Discursos: Cuadernos de Ciencias Sociales**, [S. L.], v. 3, n. 3, p. 1-13, jan. 2014. Disponível em: <https://biblioteca.clacso.edu.ar/Argentina/ces-unne/20150302020340/Sordini.pdf>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOUSA, B. L.; PEREIRA, F. A. S. F.; SANTOS, A. C. C. P. Análise da importância de um restaurante comunitário do Distrito Federal para a diminuição da insegurança alimentar de usuários durante a pandemia de COVID-19. **Research, Society And Development**, [S.L.], v. 11, n. 8, p. e46411831417, jun. 2022. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/361632673_Analise_da_importancia_de_um_restaurante_comunitario_do_Distrito_Federal_para_a_diminuicao_da_inseguranca_alimentar_de_usuarios_durante_a_pandemia_de_COVID-19. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOUSA, J. R.; BOTELHO, R. B. A.; AKUTSU, R. C. C. A.; ZANDONADI, R. P. Nutritional Quality of Breakfast Consumed by the Low-Income Population in Brazil: a nationwide cross-sectional survey. **Nutrients**, [S.L.], v. 11, n. 6, p. 1418, jun. 2019. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.3390/nu11061418>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOUSA, L. M. P.; QUARESMA, J. M.; GOMES, S. M.; OLIVEIRA, L. V.; FREITAS, C. H. S. M. Segurança Alimentar e Nutricional de população em situação de rua: protocolo de revisão de escopo. **Research, Society And Development**, [S.L.], v. 11, n. 7, p. e14611729722, maio 2022. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/360776875_Seguranca_Alimentar_e_Nutricional_d_e_populacao_em_situacao_de_rua_protocolo_de_revisao_de_escopo. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOUSA, M. S.; TEIXEIRA, C. S. S.; SOUZA, J. C.; COSTA, P. R. F.; ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; HAN, H.; RAPOSO, A.; ARIZA-MONTES, A.; ARAYA-CASTILLO, L. Evaluation of the Effectiveness of Brazilian Community Restaurants for the Dimension of Low-Income People Access to Food. **Nutrients**, [S.L.], v. 13, n. 8, p. 2671, jul. 2021. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.3390/nu13082671>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOUTO, L. R. F. 2018: um ano que deixou marcas indelévels na sociedade brasileira. **Saúde em Debate**, [S.L.], v. 42, n. 119, p. 795-798, out. 2018. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/sdeb/2018.v42n119/795-798/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOUZA, A. L. T. M.; CORRÊA, L. O. Determinação do índice de descarte de hortaliças do restaurante popular do município de Várzea Grande - MT. **Uniciências**, [S. L.], v. 15, n. 1, p. 795-798, jul. 2015. Disponível em: <https://revista.pgsskroton.com/index.php/uniciencias/article/view/628>. Acesso em: 28 jun. 2022.

SOUZA, B. F. N. J.; MARÍN-LEÓN, L. Food insecurity among the elderly: cross-sectional study with soup kitchen users. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 26, n. 6, p. 679-691, dez. 2013. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732013000600007>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOUZA, C. V. S. **Conhecimentos e práticas de manipuladores de restaurantes populares e sua relação com a segurança dos alimentos**. 2017. 115 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/24320>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOUZA, C. V. S.; AZEVEDO, P. R. M.; SEABRA, L. M. J. Food safety in Brazilian popular public restaurants: food handlers knowledge and practices. **Journal Of Food Safety**, [S.L.], v. 38, n. 5, p. e12512, ago. 2018. <http://dx.doi.org/10.1111/jfs.12512>. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/jfs.12512>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOUZA, F. R.; DORR, A. C.; SALDANHA, P.; TONETTO, T. S.; GUSE, J. C. Perfil dos usuários do restaurante popular da região centro do estado do Rio Grande do Sul. **Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental**, [S.L.], v. 18, n. 1, p. 446-453, abr. 2014. Disponível em: <http://docplayer.com.br/19588487-Perfil-dos-usuarios-do-restaurante-popular-da-regiao-centro-do-estado-do-rio-grande-do-sul.html>. Acesso em: 01 jan. 2023.

SOUZA, M. T.; SILVA, M. D.; CARVALHO, R. Integrative review: what is it? how to do it? **Einstein**, São Paulo, v. 8, n. 1, p. 102-106, mar. 2010. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/s1679-45082010rw1134>. Acesso em: 01 jan. 2023.

THERY, H.; MELLO, N. A.; DANTAS, E. Padrão e Tendências de Uso e Ocupação do Território Nacional. In: ABIPTI (org.). **Subsídios para a definição da Política Nacional de Ordenação do Território – PNOT**: projeto “elaboração de subsídios técnicos e documento-base para a definição da política nacional de ordenação do território – PNOT”. Brasília: Ministério da Integração Nacional, 2006.

THURSTON, W. E.; POTVIN, L. Evaluability Assessment: a tool for incorporating evaluation in social change programmes. **Evaluation**, [S.L.], v. 9, n. 4, p. 453-469, out. 2003. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1177/1356389003094006>. Acesso em: 01 jan. 2023.

TORONTO, C. E.; QUINN, B. L.; REMINGTON, R. Characteristics of Reviews Published in Nursing Literature. **Advances In Nursing Science**, [S.L.], v. 41, n. 1, p. 30-40, jan. 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1097/ANS.000000000000180>. Acesso em: 01 jan. 2023.

TREVISAN, A. P.; VAN BELLEN, H. M. Avaliação de políticas públicas: uma revisão teórica de um campo em construção. **Revista de Administração Pública**, [S.L.], v. 42, n. 3, p. 529-550, jun. 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rap/a/bCWckwnwrvF8Pb9kDtjDgy/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

TREVISAN, M. S.; WALSER, T. M. **Evaluability assessment**: improving evaluation quality and use. Califórnia: SAGE, 2014.

TSAI, J.; ROSENHECK, R. A. Obesity among Chronically Homeless Adults: is it a problem? **Public Health Reports**, [S.L.], v. 128, n. 1, p. 29-36, jan. 2013. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3514718/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

TUROFF, M.; LINSTONE, H. A. **The Delphi Method**: techniques and applications. [S. L]: Addison Wesley Publishing Company, 2002.

UBALDO, K. J. A. **Factores asociados al síndrome metabólico según definiciones de FID y ATP III en comedores populares en Cercado de Lima en el 2015**. 2017. 11 f. Tese (Doutorado) - Curso de Nutrição e Alimentos, Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, 2017. Disponível em: <https://repositorio.usil.edu.pe/entities/publication/af026913-deac-488c-be3f-7f0dca320c92>. Acesso em: 01 jan. 2023.

UCHIMURA, L. Y. T.; FELISBERTO, E.; FUSARO, E. R.; FERREIRA, M. P.; VIANA, A. L. Á. Evaluation performance in health regions in Brazil. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, [S.L.], v. 17, n. 1, p. S259-S270, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbsmi/a/49kwf97WF4HJv8gNDZy9JFd/>. Acesso em: 01 jan. 2023.

VALENTE, F. L. S. Do combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada. **Revista de Nutrição**, v. 10, n. 1, p. 20-36, 1997. Disponível em: <http://www.nutricao.ufsc.br/files/2013/11/ApostilaABRANDHModulo1.pdf>. Acesso em: 24 fev. 2022.

VALENTE, F. L. S. Do combate à fome à Segurança Alimentar e Nutricional: o direito à alimentação adequada. In: VALENTE, F. L. S. **Direito humano à alimentação**: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.

VALENTE, F. L. S. Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos. **Saúde e Sociedade**, [S.L.], v. 12, n. 1, p. 51-60, jun. 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/GXfv6d4vzZxvwTRrh8pFyzD/>. Acesso em: 24 fev. 2022.

VALENTE, F., BURITY, V., FRANCESCHINI, T., CARVALHO, M. **Curso de formação em Direito Humano à Alimentação Adequada**. Módulo I. Brasília: ABRANDH, 2007.

- VALONES, G.; SILVA, M. M. N. Gerenciamento de resíduos sólidos de restaurante popular no semiárido do Brasil. **Revista Geama**, [S. L.], v. 4, n. 4, p. 20-25, dez. 2018. Disponível em: <http://journals.ufrpe.br/index.php/geama/article/view/2251>. Acesso em: 24 fev. 2022.
- VASCONCELOS, F. A. G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 18, n. 4, p. 439-457, ago. 2005. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000400001. Acesso em: 24 fev. 2022.
- VASCONCELOS, F. A. G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 15, n. 2, p. 127-138, ago. 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/ZswhjsNDPkFTrYpS6GLvkvh/>. Acesso em: 24 fev. 2022.
- VASCONCELOS, F. A. G.; MACHADO, M. L.; MEDEIROS, M. A. T.; NEVES, J. A.; RECINE, E.; PASQUIM, E. M. Public policies of food and nutrition in Brazil: from Lula to Temer. **Revista de Nutrição**, [S.L.], v. 32, p. e180161, jan. 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/x5nRd9jQX8dZPmg8JqwrXBD/>. Acesso em: 24 fev. 2022.
- Vidor, A. L. B. Análise de cardápios de restaurantes populares brasileiros: aspectos nutricionais e de sustentabilidade. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/218138/TCC.pdf?sequence=1&iSAllowed=y>. Acesso em: 24 jan. 2023.
- VIEIRA, S. L. M. Conceitos, abordagens e estratégias para a avaliação em saúde. In: HARTZ, Z. M. A.; VIEIRA, S. L. M. (Ed.). **Avaliação em saúde: dos modelos teóricos à prática na avaliação de programas e sistemas de saúde**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
- VILLAS-BOAS, G. F. M.; BOTELHO, R. B. A.; AKUTSU, R. C. C. A.; ZANDONADI, R. P. Access to regional food in Brazilian community restaurants to strengthen the sustainability of local food systems. **International Journal Of Gastronomy And Food Science**, [S.L.], v. 23, p. e100296, abr. 2021. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100296>. Acesso em: 24 fev. 2022.
- YASBEK, M. C. O programa fome zero no contexto das políticas sociais brasileiras. **São Paulo em Perspectiva**, [S.L.], v. 18, n. 2, p. 104-112, jun. 2004. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/spp/a/zWvSrxLjdLrRtCGXFZVvWhH/> Acesso em: 24 fev. 2022.
- YOUSUF, M. I. Using Experts` Opinions Through Delphi Technique. **University Of Massachusetts Amherst**, [S.L.], v. 12, n. 4, p. 1-9, maio 2007. Disponível em: <https://scholarworks.umass.edu/pare/vol12/iss1/4/>. Acesso em: 24 fev. 2022.
- ZANINI, E.; SCHNEIDER, M. B. RESTAURANTES POPULARES EM TOLEDO: **um programa de desenvolvimento. Economia e Desenvolvimento**, [S.L.], v. 27, n. 2, p. 243-256, fev. 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.5902/1414650920984>. Acesso em: 01 jan. 2023.

APÊNDICES

Apêndice A – Carta de apresentação da pesquisa sobre os Restaurantes Populares encaminhada para os participantes

**Universidade Federal de Santa Catarina
Centro de Ciências da Saúde
Departamento de Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição
Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional**

Florianópolis, dia/mês/ano

Exmo(a) Gestor(a) do Restaurante Popular / Exmo(a) Nutricionista do Restaurante Popular

Ref.: Convite para participação em pesquisa intitulada: “Avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional”

O Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), em parceria com a Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional (TearSAN) desta mesma Universidade, estão coordenando uma pesquisa com o objetivo geral de “Avaliar os Restaurantes Populares brasileiros no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional”, tendo em vista a contribuição essencial desses para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

A pesquisa proposta não tem caráter fiscalizador ou punitivo e não pretende gerar qualquer tipo de constrangimento ou problema aos envolvidos. A finalidade é desenvolver um instrumento para avaliar as ações implantadas pela gestão na execução das ações dos Restaurantes Populares, que possa ser replicado periodicamente e possibilite a identificação de fatores responsáveis pelos resultados obtidos.

A proposição do modelo avaliativo foi baseada em revisão bibliográfica e documental, incluindo normativas relacionadas à temática. O modelo avaliativo tem como foco os eixos: administração, estrutura, público frequentador, alimentação oferecida, educação alimentar e nutricional e assistência ao usuário.

A pesquisa englobará todos os Restaurantes Populares do Brasil. Os coordenadores e/ou responsáveis técnicos pelos restaurantes serão convidados a participar da pesquisa, por meio do preenchimento de questionário em plataforma eletrônica. O link para preenchimento do questionário foi enviado no corpo deste e-mail.

Reforça-se que deve ser preenchido 1 questionário por Restaurante Popular do município. O questionário é direcionado ao Gestor e/ou ao Nutricionista Responsável, podendo ser respondido de forma coletiva ou por um dos atores citados.

Solicitamos autorização e apoio deste Restaurante Popular para o preenchimento deste instrumento, com vistas a aperfeiçoá-lo e torná-lo mais qualificado e adequado à demanda deste Equipamento Público.

Esclarecidos os aspectos técnicos, éticos e científicos da pesquisa solicita-se a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) com assinatura eletrônica da professora coordenadora do projeto.

Este termo deve ser lido, impresso em duas vias e assinado pelo respondente. Após assinatura do TCLE, o mesmo deve ser digitalizado e enviado ao e-mail juliana.theodora@yahoo.com.br.

Desde já agradecemos imensamente a vossa colaboração. Colocamo-nos à disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,

Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos - Departamento de Nutrição (UFSC) – Coordenação da pesquisa

Contatos: f.vasconcelos@ufsc.br / 48-3721 3413

Juliana Theodora Cunha de Oliveira - Doutoranda em Nutrição DO Programa de Pós-Graduação em Nutrição (UFSC)

Contatos: juliana.theodora@yahoo.com.br / 48-99816 8899

Apêndice B – Link de acesso ao questionário online

[Caracterização do Restaurante Popular](#)



The image shows a Google search result for the query "Caracterização do Restaurante Popular". The search result includes a title, a brief description of the research, a photograph of people in a kitchen, and a link to the full document.

Caracterização do Restaurante Popular

O objetivo geral desta pesquisa é avaliar os Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional, tendo em vista a contribuição essencial destes para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Quanto ao período avaliado, a orientação é que esta pesquisa seja respondida com dados referentes ao ano 2017.



Caracterização do Restaurante Popular

[O objetivo geral desta pesquisa é avaliar os Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricion...](#)

Apêndice C – Questionário em formato PDF para visualização e noção do conteúdo a ser respondido

Pesquisa “Restaurantes Populares e Segurança Alimentar e Nutricional: estudo de avaliação e de associação com características contextuais”

Identificação Geral

Nome completo:

Cargo:

Nome do Restaurante Popular:

Município: Estado: Ano de inauguração:

Nome completo do gestor/diretor do RP:

- 1 Qual a modalidade de gestão do Restaurante? municipal/direta, estadual, terceirizada/indireta ou mista)
- 2 Se a gestão é do tipo terceirizada/indireta, a gestão municipal realiza algum tipo de fiscalização? Se sim, descreva.
- 3 Ocorreram mudanças na modalidade de gestão durante a existência do Restaurante no município? () Sim () Não
- 4 Caso sim, quais os tipos de modalidades adotadas com respectivos períodos de cada gestão?
Se possível, fazer um breve histórico sobre as modalidades.
- 5 Em algum período o RP ficou fechado, sem funcionamento? () Sim () Não
- 6 Em qual período o RP ficou fechado/sem funcionamento? (Se possível, descreva o motivo pelo qual o RP ficou fechado.)

1ª SUBDIMENSÃO: ADMINISTRAÇÃO

Indicador 1 – Disponibilidade

- 7 Quais os dias de funcionamento do RP? (Você pode assinalar mais de uma opção)
() segunda-feira () terça-feira () quarta-feira () quinta-feira
() sexta-feira () sábado () domingo () feriado () Não sei
- 8 Qual o horário de atendimento ao público?

- 9 Quais as refeições servidas pelo RP? (Você pode assinalar mais de uma opção.)
 café da manhã almoço jantar Outro Não sei
- 10 Qual o número de pessoas atendidas, em média, no horário de almoço?

Indicador 2 - Recursos Humanos

- 11 Há nutricionista Responsável Técnico? Sim Não Não sei
- 12 Qual o número de nutricionistas que atuam no RP?
- 13 Qual a carga horária do RT e demais nutricionistas (se houver)?
- 14 Qual o número de funcionários envolvidos diretamente na produção e distribuição de refeições?
- 15 Qual o número total de funcionários no RP
- 16 Com qual frequência há capacitação dos gestores e técnicos do RP?
 Não há
 Ao menos uma vez a cada dois meses (bimestral) Ao menos uma vez a cada seis meses (semestral) Ao menos uma vez a cada doze meses (anual)
 Não sei
- 17 Quais os temas já trabalhados nestas capacitações com gestores e técnicos?
- 18 Com qual frequência há capacitação dos funcionários operacionais do RP? Ou seja, aqueles envolvidos diretamente na produção e distribuição de refeições.
 Não há
 Ao menos uma vez a cada dois meses (bimestral) Ao menos uma vez a cada seis meses (semestral) Ao menos uma vez a cada doze meses (anual) Não sei
- 19 Quais os temas já trabalhados nestas capacitações com funcionários operacionais?

Indicador 3 - Recursos Financeiros

- 20 Qual o valor total mensal para manter o RP funcionando (incluindo todas as despesas, insumos e funcionários)?
- 21 O RP tem alguma estratégia para gerar recurso próprio e auxiliar no custeio/subsídio do seu funcionamento? Qual?
- 22 A Lei Orçamentária Municipal inclui verba específica para o RP?
 Sim Não Não sei
- 23 Se sim, qual o valor previsto?
- 24 Quais as fontes do recurso destinado para manter o funcionamento do RP?

25 Destas fontes, qual oferecema maior percentual do recurso?

26 O RP sempre contou com recurso municipal? Sim Não Não sei

27 O RP já foi fechado por falta de orçamento para sua manutenção?

Sim Não Não sei

28 Se sim, por quanto tempo?

29 Se sim, para sua reabertura qual estratégia financeira foi adotada?

Indicador 4 - Preço de consumo

30 Há preços diferenciados para públicos específicos? Sim Não Não sei

31 Descreva os preços praticados para cada público específico. Caso o preço seja único, descreva este valor. (Listar os preços praticados)

Indicador 5 - Articulação em SAN

32 Caso exista articulações do RP com outros programas e ações da política de Segurança Alimentar e Nutricional, como bancos de alimentos, centrais de abastecimento da agricultura familiar, dentre outras ações, liste-as, por favor.

Indicador 6 - Resíduos

33 Há coleta regular de lixo? Sim Não Não sei

34 Há coleta seletiva do lixo orgânico? Sim Não Não sei

35 Se SIM, qual o destino do lixo orgânico?

Indicador 7 - Avaliação e monitoramento

36 Há mecanismos de avaliação e acompanhamento/monitoramento do restaurante popular? (Por exemplo, é realizado o acompanhamento das ações do Restaurante por algum conselho/associação; há existência de um cronograma para acompanhamento das metas estipuladas; entre outros mecanismos). Sim Não Não sei

37 Quem participa deste processo de avaliação e acompanhamento/monitoramento? (Você pode assinalar mais de uma opção) Gestores Funcionários Conselho comunitário Entidades COMSEA outros Não sei

38 Com qual frequência ocorre este processo de avaliação e acompanhamento/monitoramento?

Não há

Ao menos uma vez a cada três meses (Trimestral)

- Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral)
- Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)
- A medida que necessita Não sei

2ª SUBDIMENSÃO: ESTRUTURA DO RESTAURANTE POPULAR

Indicador 1 - Localização

39. O Restaurante Popular está próximo aos locais de transporte público coletivo?
- Sim Não Não sei

Indicador 2 - Estrutura Física

40. O Restaurante Popular possui esgotamento sanitário? Sim Não Não sei
41. O Restaurante Popular possui rede de abastecimento de água? Sim Não Não sei
42. O Restaurante Popular possui acessibilidade para portadores de necessidades especiais?
- Sim Não Não sei
43. Qual a capacidade do refeitório para usuários sentados?
44. Qual o tempo de espera do comensal entre servir seu prato e aguardar um lugar para sentar? (Caso o comensal não precise esperar, descreva "não há espera" ou similar).

Indicador 3 - Manutenção

45. Qual a frequência de manutenção dos equipamentos do Restaurante Popular?
- Não há
 - Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral)
 - Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)
 - A medida que necessite Não sei

3ª SUBDIMENSÃO: PÚBLICO DESTINATÁRIO

Indicador 1 - Usuários

46. Com qual frequência é realizada a caracterização do perfil socioeconômico dos usuários do Restaurante Popular?
- Não há

Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral) Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)

A medida que necessite Não sei

47. Quem ou qual setor é responsável por realizaresta caracterização?

Indicador 2 - Priorização do atendimento para populações específicas

48. Há atendimento diferenciado/priorização para pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional?

Sim Não Não sei

49. quais as formas de atendimento diferenciado/priorização?

4ª SUBDIMENSÃO: ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

Indicador 1 - Planejamento nutricional dos cardápios

50. Há elaboração de cardápios? Sim Não Não sei

51. Quem elabora o cardápio?

52. Há cálculo nutricional do cardápio? Sim Não Não sei

53. Há cardápios específicos para necessidades alimentares especiais?

Sim Não Não sei

54. Para quais necessidades alimentares especiais o RP tem cardápios específicos?

Indicador 2 - Segurança dos alimentos

55. Há manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Restaurante Popular? Sim Não Não sei

Indicador 3 - Oferta de alimentos e/ou preparações regionais

56. São oferecidos alimentos e/ou preparações regionais? (A resposta inclui os alimentos in natura considerados regionais (por exemplo: a maçã na região Serrana de Santa Catarina) e/ou preparações regionais (por exemplo: polenta, carreteiro, entre outros)

Sim Não Não sei

57. Se SIM, cite os alimentos e/ou preparações regionais oferecidos.

58. Com qual frequência são ofertados estes alimentos e/ou preparações regionais?

59. Os produtos regionais são adquiridos em qual esfera? (Você pode assinalar mais de uma opção)

Não se aplica Local/Municipal Regional Estadual Nacional Não sei

Indicador 4 - Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar

60. Há utilização de alimentos da agricultura familiar? Sim Não Não sei

61. Se SIM, qual a forma de aquisição de alimentos? (Você pode assinalar mais de uma opção)

Não sei aplica Doação Compra Recebimento via Programa de Aquisição de Alimentos Outro Não sei

62. Se foi assinalado “compra”, na questão anterior, qual o percentual do recurso mensal utilizado para a compra da agricultura familiar? Utilizar a média dos 3 últimos meses)

63. Há parceria com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento / Empresas de Assistência Técnica? Sim Não Não sei

64. Se SIM, qual(is) parceria(s) são desenvolvidas?

Indicador 5 - Volume de refeições produzidas para o público alvo

65. Existem pessoas que procuram o Restaurante Popular e não têm sua refeição garantida, por falta de comida? Sim Não Não sei

66. Se SIM, qual o número médio de pessoas que não são atendidas diariamente?

Indicador 6 - Satisfação dos usuários com a alimentação oferecida

67. Com qual frequência é realizada pesquisa de satisfação dos usuários em relação ao cardápio oferecido?

Não há

Ao menos uma vez a cada dois meses (Bimestral) Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral) Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)

A medida que necessite Não sei

5ª SUBDIMENSÃO: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Indicador 1 - EAN relacionado à SAN

68. Com qual frequência são realizadas ações de Educação Alimentar e Nutricional? (Por exemplo, preservação e resgate da cultura alimentar, combate ao desperdício, estímulo a hábitos alimentares saudáveis e promoção à saúde)
- Não há
- Ao menos uma vez por mês (Mensal)
- Ao menos uma vez a cada dois meses (Bimestral) Ao menos uma vez a cada três meses (Trimestral) Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral) Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)
- A medida que necessite Não sei
69. Descreva ações que já ocorreram nos últimos 12 anos.

6ª SUBDIMENSÃO: ASSISTÊNCIA AMPLIADA AO USUÁRIO

Indicador 1 - Fomento de outras ações de assistência social

70. Há ações da Secretaria de Assistência Social no espaço do RP, como a realização de cadastros, capacitações, divulgação de ações e/ou vagas de empregos, entre outras?
- Sim Não Não sei
71. Se SIM, quais?

Indicador 2 - Situação de SAN após a Implantação do RP

72. Houve pesquisa(s) sobre a situação de Segurança Alimentar e Nutricional dos usuários do Restaurante Popular após a implantação do mesmo?
- Sim Não Não sei
73. Se SIM, como foi feita a pesquisa?
74. E quais os resultados encontrados?

Indicador 3 - Atividades de socialização

75. Qual a frequência de utilização do espaço do Restaurante Popular para a realização de atividades culturais e de socialização (shows, apresentações, reuniões da comunidade)?
- Não há
- Ao menos uma vez por mês (Mensal)
- Ao menos uma vez a cada dois meses (Bimestral) Ao menos uma vez a cada três meses (Trimestral) Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral) Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)

A medida que necessite Não sei

Indicador 4 - Ações intersetoriais

76. Quais secretarias e/ou instituições realizam ações no Restaurante Popular?

Indicador 5 - Visibilidade do RP

77. É realizada a divulgação das ações do Restaurante Popular para a população externa?

Sim Não Não sei

78. Se SIM, quais os tipos de divulgação?

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

79. Durante a pandemia do Covid-19 como foi a atuação do RP? Este equipamento foi atuante neste cenário? Se sim, faça um breve relato sobre o seu funcionamento no contexto pandêmico. Exemplo: aumentou o número de pessoas que procuraram o serviço; o preço da refeição ficou mais caro; os horários foram ampliados; o equipamento foi fechado; o espaço foi utilizado para distribuição de alimentos ou produtos de higiene; entre outros.

80. Existe alguma informação sobre o RP que você julga importante, mas não foi citada no questionário? (Por exemplo, aquisição de alimentos orgânicos ou agroecológicos, existência de horta comunitária, entre outros).

Apêndice D – Glossário com conceitos chave para consulta

GLOSSÁRIO

Abaixo estão listadas algumas das informações necessárias para o preenchimento do questionário. Bem como os conceitos teóricos sobre estas informações.

Agricultura Familiar: Serão questionadas informações sobre a possível compra de alimentos da Agricultura Familiar, incluindo o percentual do recurso mensal utilizado para esta modalidade de compra, caso realizada. De acordo com a Lei nº 11.326/2006, é considerado agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família, renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento pela própria família.

Estrutura Física: Serão questionadas informações sobre a capacidade do refeitório. A construção dos Restaurantes Populares deve contar com uma equipe técnica composta por arquitetos, engenheiros, nutricionistas e profissionais da área social, que possam planejar estruturas e instalações adequadas para a realização das atividades inerentes a Unidades de Alimentação e Nutrição (MDS, 2007). Os refeitórios devem ser apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar (MDS, 2004).

Intersetorialidade: Serão questionadas informações sobre possíveis articulações existentes com outros programas e políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, como bancos de alimentos, centrais de abastecimento da agricultura familiar, parcerias com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento, Secretaria de Assistência Social, demais secretarias e/ou instituições.

Priorização do atendimento para populações específicas: Serão averiguadas informações sobre a possível existência de atendimento diferenciado/priorização para pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

Programa de Aquisição de Alimentos (PAA): Serão questionadas informações sobre o possível recebimento de alimentos via PAA. O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) é uma ação do Governo Federal para colaborar com o enfrentamento da fome e da pobreza no Brasil e, ao mesmo tempo, fortalecer a agricultura familiar. Para isso, o programa utiliza mecanismos de comercialização que favorecem a aquisição direta de produtos de agricultores familiares ou de suas organizações, estimulando os processos de agregação de valor à produção.

Público Frequentador: Serão necessárias informações sobre o número médio de pessoas atendidas, os preços cobrados no Restaurante Popular e se já houve realização de pesquisa de caracterização dos usuários. O público frequentador dos Restaurantes Populares são pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou em vulnerabilidade social.

Recursos Financeiros: Serão necessárias informações sobre as fontes de recurso do Restaurante Popular.

Recursos Humanos: Serão necessárias informações sobre o número de funcionários e carga horária diária. E sobre os temas trabalhados em possíveis capacitações com funcionários.

Apêndice E - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para os participantes

**Universidade Federal de Santa Catarina
Centro de Ciências da Saúde
Departamento de Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição
Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O(a) Senhor(a) está sendo convidado(a) a participar da pesquisa supracitada. Sua participação será confidencial e as informações repassadas serão analisadas sem a utilização do seu nome. Pretende-se por meio desta análise apoiar os gestores na operacionalização dos serviços. Ainda, produzir um documento técnico com propostas de sustentabilidade financeira e estratégias de comercialização baseadas na alimentação adequada e saudável nos Restaurantes Populares.

Para participar desse estudo basta responder um questionário (online), com opções de assinalar e algumas descritivas, que levará de 25 a 35 minutos. Sua participação é voluntária, não implicará em qualquer tipo de despesa, tampouco prevê qualquer tipo de remuneração. Se houver qualquer prejuízo ao respondente, decorrente da pesquisa em questão, os pesquisadores se responsabilizam pela indenização ou ressarcimento. Os pesquisadores se comprometem a cumprir a Resolução 466/2012.

A qualquer momento, o(a) Senhor(a) poderá desistir de participar e retirar seu consentimento, sem acarretar em qualquer prejuízo. As perguntas não terão caráter pessoal e serão apenas sobre aspectos gerais da gestão do Restaurante Popular. Considera-se que pode haver o risco mínimo de incomodo de dispor mais tempo para as respostas ou algum tipo de constrangimento em respondê-las.

Considera-se como benefício o entendimento da gestão do Restaurante Popular para o aprimoramento e fortalecimento do programa, por isso sua contribuição é de grande importância. Reforça-se que a pesquisa não tem caráter punitivo e que não é objetivo responsabilizá-lo por nenhuma resposta ou conduta. Assim, para ter acesso ao questionário da pesquisa, solicitamos seu consentimento por meio da escolha da opção abaixo "Sim, eu aceito participar desta pesquisa".

Desde já agradecemos imensamente a vossa colaboração. Colocamo-nos à disposição para maiores esclarecimentos.

Contatos do pesquisador responsável:

Professor Dr. Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos

Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Centro de Ciências da Saúde – CCS,
Departamento de Nutrição, Campus Universitário, Bairro Trindade, CEP 88040-900,
Florianópolis, telefones (048) 3721-9784 ou 3721-4158, e-mail: f.vasconcelos@ufsc.br.

Contatos do Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) Prédio Reitoria II, R:
Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 401, Trindade, Florianópolis/SC CEP 88.040-400 e-
mail: cep.propesq@contato.ufsc.br. Telefone: + 55 48 3721-6094.

Declaro que entendi os objetivos, riscos e benefícios de minha participação na pesquisa, e que concordo em participar.

Eu, _____, RG, _____, declaro ter sido informado e concordo em participar, como voluntário, do projeto de pesquisa acima descrito.

Nome e assinatura do entrevistado

Professor Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos
Coordenador da Pesquisa

Florianópolis, ____ de _____ de _____

Apêndice F – Nota de Imprensa

Pesquisa realizada na Universidade Federal de Santa Catarina apresenta uma análise dos Restaurantes Populares como equipamentos de combate à fome e promotores de segurança alimentar e nutricional

Os Restaurantes Populares são os equipamentos públicos com objetivos de combate à fome mais antigos do país, criados na década de 1940. Ao longo do tempo, apesar das diversas alterações políticas, econômicas e sociais ocorridas no Brasil, eles se mantiveram como um local de distribuição de refeições adequadas e saudáveis para a população, com foco prioritário para as pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

No contexto da pandemia de COVID-19, estes equipamentos se mostraram como fortalezas para garantir um espaço com alimentação digna e adequada à população que deles necessitam. Contudo, os Restaurantes Populares estão situados em diversas realidades do país, a depender do município, estado ou região onde estão alocados. Neste sentido, surgiu o objetivo de realizar uma pesquisa para avaliar o funcionamento destes restaurantes como uma ferramenta que atua no combate à fome e compreender se as características regionais, geográficas, econômicas e sociais do município, onde estão localizados podem interferir positivamente ou não no trabalho executado.

A pesquisa incluiu 87 Restaurantes Populares de todos os estados brasileiros e do Distrito Federal. Os dados encontrados mostraram que estes equipamentos possuíam um bom serviço na produção e oferta de refeições. Porém, em outros itens os restaurantes não foram bem avaliados como, em ações de educação alimentar e nutricional, educação em saúde, utilização do espaço para atividades de capacitação, socialização, cultura e orientação dos usuários. Os Restaurantes Populares são espaços que devem promover ações diversas com a comunidade, para além da oferta de refeições.

Os resultados encontrados na pesquisa também mostraram que os Restaurantes Populares que estão em cidades com mais pessoas em situação de insegurança alimentar tiveram as piores notas e/ou classificações. Ou seja, estes equipamentos devem repensar o seu funcionamento buscando a melhoria do atendimento, visando a promoção do direito à alimentação pela população que busca o serviço.

O estudo foi desenvolvido no Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN/UFSC), que gerou a tese de doutorado “Restaurantes Populares e Segurança Alimentar e Nutricional

nas capitais brasileiras: estudo de avaliação e de associação com características contextuais", de Juliana Theodora Cunha de Oliveira, defendida em dezembro de 2023, sob orientação do Prof. Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos e coorientação da Prof. Cristine Garcia Gabriel.

Se você é gestor, técnico ou usuário de um Restaurante Popular e quer saber mais detalhes desse estudo entre em contato com a equipe da pesquisa.

Contatos:

Juliana Theodora Cunha de Oliveira, juliana.theodora@yahoo.com.br

Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos, f.vasconcelos@ufsc.br

Cristine Garcia Gabriel, cristine.gabriel@ufsc.br

TearSAN/UFSC, tearsan.ufsc@gmail.com | www.tearsan.ufsc.br

Programa de Pós-Graduação em Nutrição: ppgn@contato.ufsc.br | (48) 3721-6131

ANEXOS

Anexo A - Modelo avaliativo dos Restaurantes Populares contendo 2 dimensões, 6 Subdimensões, 24 Indicadores, 29 Medidas, 63 Perguntas (OLIVEIRA, 2018)

DIMENSÃO	JUSTIFICATIVA	CÁLCULO DA DIMENSÃO
POLÍTICO-ORGANIZACIONAL	<p>Em âmbito municipal, a gestão do Restaurante Popular é responsabilidade da Prefeitura, devendo correr em parceria com diversas secretarias municipais, que devem garantir a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, a preços acessíveis e destinadas, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar.</p> <p>A dimensão político-organizacional apresenta as áreas em que o gestor deve atuar para que o Restaurante Popular atinja seus objetivos de modo satisfatório. Tal dimensão está disposta em três subdimensões: Administração, Estrutura/Espaço do Restaurante Popular e Público Frequentador.</p>	<p>Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p>
SUBDIMENSÕES	PARÂMETRO	Bom (10)
I. Administração	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Regular (5)
II. Estrutura	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Ruim (0)
III. Público Frequentador	Bom (10) Ruim (0)	

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA	CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
ADMINISTRAÇÃO	Consiste em atividades de planejamento, organização, direção e controle utilizando recursos humanos, materiais e técnicos. O Restaurante Popular é um equipamento público que exige um processo global de tomada de decisões orientadas a alcançar seus objetivos organizativos de forma eficaz e eficiente, mediante o planejamento, organização, integração das pessoas envolvidas, direção e controle (BRASIL, 2004; 2007).	<p>Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
INDICADORES	PARÂMETRO	
I. Disponibilidade	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
II. Recursos humanos	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
III. Recursos Financeiros	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
IV. Preço de consumo	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
V. Articulação em SAN	Bom (10) Ruim (0)	
VI. Resíduos	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
VII. Avaliação e monitoramento	Bom (10) Ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
I. Disponibilidade	A produção mínima estimada para um Restaurante Popular é de mil refeições diárias, no horário do almoço, por, no mínimo, cinco dias por semana (BRASIL, 2007).				<p>Média >5: bom =5: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
Dias de funcionamento.	Quais os dias de funcionamento do RP?	Assinalar: Segunda, terça, quarta, quinta, sexta, sábado, domingo, feriado.	Funcionar ao menos 5 dias na semana no horário do almoço	≥ 5 dias: bom (10) < 5 dias: ruim (0)	
	Quais as refeições servidas pelo RP?	Assinalar: Café da manhã, almoço, jantar.			
Número de pessoas atendidas diariamente.	Qual o número de pessoa atendidas, em média, no horário do almoço?	Resposta aberta	Número médio ≥1.000 pessoas	≥ 1.000: bom (10) < 1.000: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA			CÁLCULO DO INDICADOR				
II. Recursos humanos	<p>O dimensionamento de pessoal visa avaliar o número de empregados necessários para o trabalho de produção de cardápio único e distribuição em balcão térmico de um dia no Restaurante Popular. Ainda assim, este indicador deve ser avaliado com base nas regulamentações para os serviços de alimentação coletiva. A gestão deve assegurar o número adequado de manipuladores de alimentos, evitando sobrecargas de trabalho e prejuízos à saúde dos trabalhadores e à qualidade da refeição oferecida (BRASIL, 2004).</p> <p>A Resolução nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas apresenta parâmetros mínimos para o número de nutricionistas em Unidade de Alimentação e Nutrição, incluindo restaurantes comerciais e similares (CFN, 2005). O cumprimento dos parâmetros é um indicativo da importância que o gestor dá ao equipamento e um fator sugestivo de melhor execução do mesmo. O atendimento satisfatório dos princípios e diretrizes do Restaurante Popular exige a constante qualificação dos profissionais envolvidos, cabendo ao gestor municipal apoiar a capacitação das equipes de trabalho (BRASIL, 2004).</p>			<p>Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>				
Medidas	Respostas	Cálculo	Parâmetro					
<p>Quadro de funcionários relacionados à produção de refeições.</p>			<p>Média >5: bom (10) =5: regular (5) < 5: ruim (0)</p>					
<p>Há nutricionista Responsável Técnico?</p>	<p>Sim ou Não</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1025 983 1189 1082">Nº refeições/dia</td> <td data-bbox="1189 983 1352 1082">Nº Nutricionista</td> <td data-bbox="1352 983 1480 1082">Carga Horária semanal</td> </tr> </table>		Nº refeições/dia	Nº Nutricionista	Carga Horária semanal	<p>Adequado: bom (10) Inadequado: ruim (0)</p>	
Nº refeições/dia	Nº Nutricionista	Carga Horária semanal						
<p>Qual o número de nutricionistas que atuam no RP?</p>	<p>Resposta aberta</p>							

Qual a carga horária do RT e demais nutricionistas (se houver)?	Resposta aberta	Até 100	01	10 h	
		De 101 a 200	01	15 h	
		De 201 a 300	01	20 h	
		De 301 a 500	01	30 h	
		De 501 a 1000	01	40 h	
		De 1001 a 1500	02	40 h	
		De 1501 a 2500	02	40 h	
Qual o número total de funcionários no RP?	Resposta aberta	-		-	
Qual o número de funcionários envolvidos diretamente na produção e distribuição de refeições?	Resposta aberta	Indicadores de Dimensionamento de Pessoal (IPF) $I.P.F. = \frac{\text{número total de refeições servidas} \times n \text{ minutos}}{\text{jornada de trabalho} \times 60 \text{ minutos}}$ *n minutos: 10 minutos/média		Adequado: bom (10) Inadequado: ruim (0)	
Capacitação dos funcionários.				Média >5: bom (10) =5: regular (5) < 5: ruim (0)	
Qual a frequência de capacitação dos gestores?	Assinalar: Não há, Bimestral, Semestral, Anual, Não sei.	Deve haver capacitações, ao menos, semestrais		Mensal, Bimestral e Semestral: bom (10) Anual e Não sei: ruim (0)	
Quais os já temas trabalhados?	Resposta aberta	-		-	
Qual a frequência de capacitação dos funcionários?	Assinalar: Não há, Bimestral, Semestral, Anual, Não sei.	Deve haver capacitações, ao menos, semestrais		Mensal, Bimestral e Semestral: bom (10) Anual e Não sei: ruim (0)	
Quais os já temas trabalhados?	Resposta aberta	-		-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
III. Recursos financeiros	A Prefeitura Municipal ao implantar um Restaurante Popular, visando à comercialização de refeições, deve necessariamente avaliar a sua capacidade de manutenção desse subsídio no médio e longo prazos (BRASIL, 2004).				Média >5: bom (10) =5: regular (5) < 5: ruim (0) Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
Origem do recurso.	Quais as fontes do recurso destinado para o RP?	Resposta aberta	Possuir fonte estável de recurso	Fonte estável: bom (10) Fonte instável: ruim (0)	
	Destas, qual oferece o maior percentual do recurso?	Resposta aberta	-	-	
	O RP sempre contou com recurso municipal?	Sim ou Não	Deve haver recurso municipal	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
IV. Preço de consumo	Os Restaurantes Populares se caracterizam pela comercialização de refeições prontas a preços acessíveis (BRASIL, 2004).				
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	Média >5: bom =5: regular < 5: ruim Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
Escalonamento para acesso.	Há preços diferenciados para públicos específicos?	Sim ou Não	Deve haver escalonamento do preço de acesso	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Preço da refeição.	Descreva os preços praticados para cada público específico. Caso o preço seja único, descreva este valor.	Listar os preços praticados	Valor médio cobrado por uma refeição (almoço) no Restaurante Popular na região Sul do Brasil = R\$2,31 (IBGE, 2014)	Até R\$2,31: bom (10) Acima de R\$2,31: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
V. Articulação em SAN	O Restaurante Popular deve estar articulado com outras ações de segurança alimentar e nutricional (SAN) (BRASIL, 2004), que é um campo essencialmente intersetorial. Logo, cada setor ligado a ela deve desenvolver ações para sua promoção, de modo que diferentes setores trabalhem de maneira interligada e articulada, potencializando as ações. Além disso, é importante que algumas políticas estratégicas sejam construídas e geridas por vários setores em conjunto (BURITY et al., 2010).				>7: bom <7: ruim
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	Julgamento: Bom (10) Ruim (0)
Existência de articulação com outras ações de SAN.	Listar as articulações existentes com outros programas e políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, como bancos de alimentos, centrais de abastecimento da agricultura familiar, dentre outras ações.	Listar	Deve haver articulação com outras ações de Segurança Alimentar e Nutricional	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA			CÁLCULO DO INDICADOR
VI. Resíduos	Um dos objetivos específicos previsto para o Restaurante Popular é o estímulo aos tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos (BRASIL, 2004).			Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
Medidas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
Destinação dos resíduos.			Média >7: bom (10) 5 - 7: regular (5) < 5: ruim (0)	
Há coleta regular do lixo?	Sim ou Não	Deve haver coleta regular do lixo.	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Há coleta seletiva do resíduo orgânico?	Sim ou Não	Deve haver coleta seletiva do lixo orgânico	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Se sim, qual o destino do resíduo orgânico?	Descrever ou Não sei	Deve-se saber o destino do lixo orgânico	Descrição: bom (10) Não sei: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
VII. Avaliação e monitoramento	O Restaurante Popular deve estar articulado com outras ações de segurança alimentar e nutricional (SAN) (BRASIL,2004), que é um campo essencialmente intersetorial. Logo, cada setor ligado a ela deve desenvolver ações para sua promoção, de modo que diferentes setores trabalhem de maneira interligada e articulada, potencializando às ações. Além disso, é importante que algumas políticas estratégicas sejam construídas e geridas por vários setores em conjunto (BURITY et al., 2010).				
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	>7: bom <7: ruim Julgamento: Bom (10) Ruim (0)
Existência de mecanismo local de avaliação e monitoramento.	Há mecanismos de avaliação e acompanhamento/monitoramento do Restaurante Popular?	Sim ou Não	Deve haver mecanismo local de avaliação e monitoramento	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Quem participa deste processo de avaliação e acompanhamento/monitoramento?	Assinalar: Prefeitura, Funcionários, Conselho Comunitário, Associação de Moradores, COMSEAS, outros.	-	-	
	Com qual frequência ocorre este processo de avaliação e acompanhamento/monitoramento?	Assinalar: Não há, Trimestral, Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei	-	-	

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA		CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
ESTRUTURA	<p>Os Restaurantes Populares devem estar localizados em regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda, como por exemplo, áreas centrais das cidades próximas a locais de transporte de massa e/ou em áreas de grande concentração de atividades que empreguem mão de obra de baixa qualificação.</p> <p>Os Restaurantes Populares devem possuir infraestrutura básica para funcionamento. Deve existir água tratada, energia elétrica, fácil acesso, dimensões mínimas para construção, estacionamento, recuos necessários, área verde, entre outras.</p> <p>Além disso, os restaurantes devem ainda funcionar como espaços multiuso para diversas atividades, contribuindo para o fortalecimento da cidadania e representando um pólo de contato do cidadão com o poder público (BRASIL, 2004).</p>		<p>Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
INDICADORES		PARÂMETRO	
I. Localização		Bom (10) Ruim (0)	
II. Estrutura física		Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
III. Manutenção		Bom (10) Ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
I. Localização	Os Restaurantes Populares devem ser implantados em regiões de grande movimentação diária de trabalhadores de baixa renda, formais e/ou informais, como, por exemplo, as áreas centrais das cidades que, preferencialmente, também sejam próximas a locais de transporte de massa. Além desse público, o programa visa a atender também idosos, desempregados e estudantes. Os Restaurantes Populares também podem ser implantados em regiões metropolitanas e áreas periféricas, onde há maior concentração de população em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar e nutricional (BRASIL, 2007).				<p data-bbox="1877 437 1980 494">>7: bom <7: ruim</p> <p data-bbox="1861 533 1995 558">Julgamento:</p> <p data-bbox="1877 590 1980 647">Bom (10) Ruim (0)</p>
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
Adequação da localização.	O Restaurante Popular está próximo aos locais de transporte público coletivo?	Sim ou Não	O Restaurante Popular deve estar próximo do transporte público coletivo	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA			CÁLCULO DO INDICADOR
II. Estrutura física	<p>A construção dos Restaurantes Populares deve contar com uma equipe técnica composta por arquitetos, engenheiros, nutricionistas e profissionais da área social, que possam planejar estruturas e instalações adequadas para a realização das atividades inerentes a Unidades de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2007).</p> <p>O terreno deve possuir infraestrutura urbana básica: redes públicas de abastecimento de água e de fornecimento de energia elétrica e, também, redes de captação para o esgotamento sanitário e as águas pluviais. Além disso, os acessos e seu entorno imediato devem ser pavimentados (BRASIL, 2007).</p> <p>Os refeitórios devem ser apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar (BRASIL, 2004).</p>			
Medidas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	<p>Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
Estrutura mínima de funcionamento.			<p>Média >7: bom (10) 5 - 7: regular (5) < 5: ruim (0)</p>	
O Restaurante Popular possui esgotamento sanitário?	Sim ou Não	Deve haver saneamento básico	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
O Restaurante Popular possui rede de abastecimento de água?	Sim ou Não	Deve haver rede de abastecimento de água	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
O Restaurante Popular possui acessibilidade para portadores de necessidades especiais?	Sim ou Não	Deve haver acessibilidade para portadores de necessidades especiais	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Capacidade do refeitório			<p>>7: bom (10) < 7: ruim (0)</p>	

Qual a capacidade do refeitório para os comensais sentados? Descreva o número de cadeiras existentes para os comensais.	Descrever ou Não sei	-	-	
Qual o tempo de espera do comensal entre servir seu prato e aguardar um lugar para sentar?	Não há espera, Descrever, Não sei	O estabelecimento deve possuir cadeiras suficientes à demanda, para que em um sistema de rodízio não haja necessidade de se esperar um lugar para sentar	Não há espera: bom (10) Há espera ou não sei: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
III. Manutenção	O Manual do Programa Restaurante Popular prevê a realização de manutenção geral dos equipamentos do restaurante (BRASIL, 2004). Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações (ANVISA, 2004).				>7: bom <7: ruim Julgamento: Bom (10) Ruim (0)
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
Realização de manutenção dos equipamentos	Qual a frequência de manutenção dos equipamentos do Restaurante Popular?	Assinalar: Não há, Semestral, Anual, À medida que necessite, Não sei	Deve haver manutenções, ao menos, semestrais	Semestral: bom (10) Anual, À medida que necessite, Não sei, Não há: ruim (0)	

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA		CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
PÚBLICO FREQUENTADOR	O público frequentador dos Restaurantes Populares são pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou em vulnerabilidade social (BRASIL, 2004; 2007).		Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
INDICADORES		PARÂMETRO	
I. Frequentadores	Bom (10) Ruim (0)		
II. Priorização do atendimento para populações específicas	Bom (10) Ruim (0)		

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
I. Frequentadores	É importante caracterizar o público frequentador potencial, constituído pelas pessoas que transitam e/ou trabalham na região do Restaurante Popular. Para que seja traçado um perfil socioeconômico, além do levantamento dos hábitos alimentares do frequentador potencial do restaurante, devem ser investigadas questões como nível de renda, local de realização das refeições, horário de almoço, ocupação, hábito de realizar refeições fora de casa, dentre outras (BRASIL, 2004).				>7: bom <7: ruim
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	Julgamento: Bom (10) Ruim (0)
Caracterização dos frequentadores	Com qual frequência é realizada a caracterização do perfil socioeconômico dos frequentadores do Restaurante Popular?	Assinalar: Não há, Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei	Deve haver caracterização dos frequentadores, ao menos, anual	Semestral, Anual: bom (10) Não há, A medida que necessite, Não sei: ruim (0)	
	Quem ou qual setor é responsável por realizar esta caracterização?	Descrever	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
II. Priorização do atendimento para populações específicas	<p>Programas e Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional devem priorizar indivíduos que se encontrem em situação de vulnerabilidade social e econômica (CONSEA, 2009).</p> <p>O atendimento do Restaurante Popular deve ser preferencial aos destinatários da Política de Assistência Social, ou seja: indivíduos ou segmentos populacionais urbanos ou rurais em condições de vulnerabilidade, em condições de desvantagem pessoal e/ou em situações circunstanciais e conjunturais (BRASIL, 2004).</p>				>7: bom <7: ruim Julgamento: Bom (10) Ruim (0)
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
Atendimento prioritário para populações em situação de vulnerabilidade social e InSAN.	Há atendimento diferenciado/priorização para pessoas em situação de vulnerabilidade social e Insegurança Alimentar e Nutricional?	Sim ou Não	Deve haver esta priorização	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Quais as formas de atendimento diferenciado/priorização?	Descreva	-	-	

DIMENSÃO	JUSTIFICATIVA		CÁLCULO DA DIMENSÃO	
TÉCNICO-OPERACIONAL	<p>Com o intuito de contribuir para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis, a gestão municipal do Restaurante Popular deve garantir a eficácia no fornecimento de refeições e nas ações educativas em alimentação e nutrição, ainda, possibilitar um espaço multifuncional de fortalecimento da cidadania. Entende-se eficácia como a habilidade do gestor em tomar decisões para o atendimento das normativas do Restaurante Popular (BRASIL, 2004).</p> <p>A dimensão político-organizacional do modelo avaliativo objetiva demonstrar o comprometimento da gestão municipal com a função de fornecer uma refeição adequada e com preço acessível, estando disposta em três subdimensões: Alimentação Adequada, Educação Alimentar e Nutricional, Assistência ampliada ao frequentador.</p>		<p>Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>	
	SUBDIMENSÕES			PARÂMETRO
	I. Alimentação Adequada			Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
	II. Educação Alimentar e Nutricional			Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
	III. Assistência ampliada ao frequentador			Bom (10) Regular (5) Ruim (0)

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA	CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
ALIMENTAÇÃO ADEQUADA	Os Restaurantes Populares são estabelecimentos administrados pelo poder público que se caracterizam pela comercialização de refeições prontas, as quais devem ser nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar. São destinados a oferecer refeições variadas à população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos extratos sociais mais vulneráveis, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo e reduzindo os grupos de risco à saúde (BRASIL, 2004).	
INDICADORES	PARÂMETRO	
I. Planejamento nutricional dos cardápios	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
II. Segurança dos alimentos	Bom (10) Ruim (0)	
III. Oferta de alimentos e/ou preparações regionais	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
IV. Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
V. Volume de refeições produzidas para o público frequentador	Bom (10) Ruim (0)	
VI. Satisfação do frequentador com a alimentação oferecida	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	

Média
 >7: bom
 5 - 7: regular
 < 5: ruim

Julgamento:

Bom (10)
 Regular (5)
 Ruim (0)

INDICADOR	JUSTIFICATIVA			CÁLCULO DO INDICADOR
I. Planejamento nutricional dos cardápios	As refeições servidas pelo Restaurante Popular devem ser nutricionalmente balanceadas (BRASIL, 2004). Conforme a Resolução nº 380 do Conselho Federal de Nutricionistas, empresas fornecedoras de alimentação coletiva, serviços de alimentação autogestão, restaurantes comerciais e similares devem possuir nutricionista responsável técnico, bem como diversidade e complexidade dos cardápios oferecidos (CFN, 2005).			
Medidas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	<p>Média >7: bom (10) 5 - 7: regular (5) < 5: ruim (0)</p> <p>Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
Planejamento dos cardápios servidos.				
Há elaboração de cardápios?	Sim ou Não	Deve haver elaboração de cardápios	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Quem elabora o cardápio?	Resposta aberta	Deve ser o nutricionista	Nutricionista: bom (10) Outros: ruim (0)	
Há cálculo nutricional do cardápio?	Sim ou Não	Deve haver o cálculo nutricional do cardápio	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Há cardápios específicos para necessidade alimentares especiais?	Sim ou Não	Deve haver cardápios específicos para necessidade alimentares especiais	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Pra quais necessidades alimentares especiais o RP tem cardápios específicos?	Resposta aberta	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
II. Segurança dos alimentos	<p>As refeições servidas no Restaurante Popular devem ser originadas de processos seguros (BRASIL, 2004). O Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos contém as práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros envolvendo todas as etapas: seleção dos fornecedores, compra, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda para o consumidor final (ANVISA, 2004).</p>				<p>>7: bom <7: ruim</p>
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	<p>Julgamento: Bom (10) Ruim (0)</p>
Existência de processos seguros de produção de refeições.	Há manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Restaurante Popular?	Sim ou Não	Deve haver manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA			CÁLCULO DO INDICADOR
III. Oferta de alimentos e/ou preparações regionais	<p>O Restaurante Popular deve possuir parceira com a Secretaria de Agricultura / Empresas de Assistência Técnica as quais devem auxiliar diretamente ou por meio das empresas de assistência técnica na seleção de produtos regionais que podem ser utilizados nos cardápios (BRASIL, 2004).</p> <p>Promover a alimentação saudável envolve mais que a escolha de alimentos adequados, relacionando-se com a defesa da biodiversidade de espécies, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento, além do estímulo à cozinha típica regional, contribuindo, assim, para o resgate das tradições e o prazer da alimentação. Valorizar uma agricultura mais sustentável, mantendo o equilíbrio do ambiente e respeitando o conhecimento local, é fundamental para se entender a importância da origem dos alimentos e melhorar a qualidade da alimentação (BRASIL, 2015).</p>			
Medidas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
Alimentos e preparações regionais.			<p>Média</p> <p>>7: bom (10)</p> <p>5 - 7: regular (5)</p> <p>< 5: ruim (0)</p>	<p>>7: bom</p> <p>5 - 7: regular</p> <p>< 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10)</p> <p>Regular (5)</p> <p>Ruim (0)</p>
São oferecidos alimentos e/ou preparações regionais? Se sim, quais?	Sim ou Não Cite os alimentos e/ou preparações regionais	Devem ser ofertados alimentos e/ou preparações regionais	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Com qual frequência são ofertados estes alimentos e/ou preparações regionais?	Assinalar: Não são ofertados, Mensal, Bimestral, Semestral, Anual, Não sei	Deve haver uma ofertados estes alimentos e/ou preparações regionais, ao menos, mensal	Mensal: bom (10) Bimestral: regular (5) Semestral, Anual, e Não sei: ruim (0)	
Os produtos regionais são adquiridos em qual esfera?	Assinalar: Local, Regional, Estadual, Nacional, Não sei, Não se aplica	Preferencialmente nas esferas locais ou regionais	Local e Regional: bom (10) Estadual: regular (5) Nacional, Não sei, Não se aplica: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
IV. Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar	<p>O Restaurante Popular deve possuir parceira com a Secretaria de Agricultura / Empresas de Assistência Técnica as que auxiliam identificando e orientando os produtores rurais ou associações de produtores que podem ser fornecedores de gêneros alimentícios e disponibilizando informações sobre safra agrícola para subsidiar o planejamento dos cardápios. Recomenda-se, ainda, compras diretamente de produtores locais gerando renda e emprego (BRASIL, 2004).</p> <p>Os produtos oriundos das agroindústrias familiares devem receber atenção significativa. Além de serem competitivos, diferenciam-se dos demais pelo seu processo de produção e suas características intrínsecas – ecológicas, sociais, culturais, organolépticas nutricionais, éticas, artesanais, entre outras – que podem ser incorporadas BRASIL, 2013).</p>				
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	<p>Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
Aquisição de alimentos da agricultura familiar.	Há utilização de alimentos da agricultura familiar?	Sim ou Não	Deve haver utilização de alimentos da agricultura familiar	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Se sim, qual a forma de aquisição destes alimentos?	Assinalar: Doação, Compra, Recebimento via PAA. (pode ser assinalada mais de uma opção)	-	-	
	Se foi assinalado “compra”, qual o percentual do recurso mensal utilizado para a compra da agricultura familiar? (utilizar a média dos 3 últimos meses)	Descrever	-	-	
Parcerias relacionadas à Agricultura e Abastecimento.	Há parceria com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento / Empresas de Assistência Técnica?	Sim ou Não	Deve haver parcerias	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Se sim, quais?	Descrever	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
V. Volume de refeições produzidas para o público frequentador	Com o bom funcionamento do Restaurante Popular espera-se criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de casa, atendendo dessa maneira, os segmentos em situação de insegurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2004).				
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	>7: bom <7: ruim Julgamento: Bom (10) Ruim (0)
Adequação da produção de refeições em relação à demanda.	Existem pessoas que procuram o Restaurante Popular e não têm sua refeição garantida, por falta de comida?	Sim ou Não	Todos que procuram o RP devem ser atendidos	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Se sim, qual o número médio de pessoas que não são atendidas diariamente?	Descreva	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
VI. Satisfação dos frequentadores com a alimentação oferecida	O Restaurante Popular deve realizar adequação do cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais (BRASIL, 2004).				>7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
Realização de pesquisa sobre a satisfação do frequentador.	Com qual frequência é realizada pesquisa de satisfação dos frequentadores em relação ao cardápio oferecido?	Assinalar: Não há, Bimestral, Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei	Deve ser realizada pesquisa de satisfação dos frequentadores em relação ao cardápio oferecido com frequência, ao menos, bimestral	Bimestral: bom (10) Semestral: regular (5) Anual, A medida que necessite, Não sei, Não há: ruim (0)	

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA		CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (BRASIL, 2013).		<p>>7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
INDICADOR		PARÂMETRO	
I. EAN relacionada à SAN		Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
I. EAN relacionada à SAN	O Restaurante Popular deve promover ações de educação alimentar voltadas à segurança alimentar e nutricional, preservação e resgate da cultura alimentar, combate ao desperdício e promoção da saúde. O Restaurante Popular deve, também, desenvolver atividades visando estimular a sociedade a combater a fome e a adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção e o combate a uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes e hipertensão (BRASIL, 2004).				
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	<p data-bbox="1848 486 1982 574">>7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p data-bbox="1848 606 1982 638">Julgamento:</p> <p data-bbox="1848 670 1982 758">Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
Realização de ações de EAN para os frequentadores.	Com qual frequência são realizadas ações de Educação Alimentar e Nutricional como, preservação e resgate da cultura alimentar, combate ao desperdício, estímulo a hábitos alimentares saudáveis e promoção da saúde?	Assinalar: Não há, Mensal, Bimestral, Trimestral, Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei	Deve sem realizadas ações de EAN com frequência, ao menos, bimestral	Mensal e Bimestral: bom (10) Trimestral e Semestral: regular (5) Anual, A medida que necessite, Não sei, Não há: ruim (0)	
	Descreva ações que já ocorreram nos últimos 12 meses	Descrever	-	-	

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA		CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
ASSISTÊNCIA AMPLIADA AO FREQUENTADOR	<p>A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população (CONSEA, 2013).</p> <p>A atuação de Programas e Políticas Públicas deverá levar em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais. É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade (CONSEA, 2013).</p>		<p>Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p>
INDICADORES		PARÂMETRO	
I. Fomento de outras ações de assistência social		Bom (10) Ruim (0)	Bom (10)
II. Situação de SAN após a implantação do RP		Bom (10) Ruim (0)	Regular (5)
III. Atividades de socialização		Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Ruim (0)
IV. Ações intersetoriais		Bom (10) Ruim (0)	
V. Visibilidade do RP		Bom (10) Ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
I. Fomento de outras ações de assistência social	Para o melhor funcionamento do Restaurante Popular, diversas parcerias podem ser estabelecidas, nos diversos níveis de governo e junto a outras entidades. No governo municipal, estimula-se a parceria com a Secretaria de Assistência Social, por meio de orientação sobre os programas sociais desenvolvidos pelo município no espaço do restaurante – realização de cadastros, informações sobre programas, entre outros (BRASIL, 2004).				>7: bom <7: ruim Julgamento: Bom (10) Ruim (0)
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
Existência de ações de incentivo acerca da participação do frequentador em outras ações de assistência social.	Há ações da Secretaria de Assistência Social no espaço do Restaurante Popular, como a realização de cadastro, divulgação de ações, entre outras?	Sim ou Não	Deve haver ações da Secretaria de Assistência Social	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Se sim, quais?	Descreva	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
II. Situação de SAN após a implantação do RP	<p>O Restaurante Popular é um equipamento de alta complexidade que, além da atividade de produção e distribuição de refeições, deve desenvolver outras atividades de desenvolvimento social e geração de emprego e renda, caracterizando-se como uma estrutura multifuncional dentro da perspectiva do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2007).</p> <p>O uso de técnicas de monitoramento e avaliação para aferir os resultados dos programas governamentais é de fundamental importância para se ter uma melhor compreensão do desempenho da atuação governamental no uso dos recursos públicos (SANTOS, 2012).</p>				<p>>7: bom <7: ruim</p>
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	<p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Ruim (0)</p>
Investigação das condições de SAN após a implantação do RP.	Houve pesquisa(s) sobre a situação de Segurança Alimentar e Nutricional dos frequentadores do Restaurante Popular após a sua implantação?	Sim ou Não	Deve haver pesquisas ou levantamentos.	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Se sim, como foi feita a pesquisa?	Descreva	-	-	
	E quais os resultados encontrados?	Descreva ou Não se aplica	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
III. Atividades de socialização	Os Restaurantes Populares devem ainda funcionar como espaços multiuso para diversas atividades, contribuindo para o fortalecimento da cidadania e representando um pólo de contato do cidadão com o poder público. Nesses espaços, devem ser realizadas atividades de educação alimentar, realização de campanhas educativas, e outras atividades com fins culturais e de socialização, tais como shows, apresentações e reuniões da comunidade (BRASIL, 2004).				<p>>7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p>
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	<p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
Promoção de atividades de socialização	Qual a frequência de utilização do espaço do Restaurante Popular para a realização de atividades culturais e de socialização (shows, apresentações, reuniões da comunidade)?	Assinalar: Não há, Mensal, Trimestral, Semestral, Anual, À medida que necessite, Não sei	Deve ser realizadas atividades culturais e de socialização com frequência, ao menos, mensal	Mensal: bom (10) Trimestral: regular (5) Semestral, Anual, À medida que necessite, Não sei, Não há: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
IV. Ações intersetoriais	Para o melhor funcionamento do Restaurante Popular, diversas parcerias podem ser estabelecidas, nos diversos níveis de governo e junto a outras entidades. Como potenciais parceiros podem ser destacados: secretarias municipais; conselhos de alimentação e/ou nutrição; Universidades; ONGS/OCIPS; Indústrias, Centros de Abastecimento, Empresas, entre outros (BRASIL, 2004).				>7: bom <7: ruim Julgamento:
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	Bom (10) Ruim (0)
Existência de ações intersetoriais	Quais secretarias e/ou instituições realizam ações no Restaurante Popular?	Descreva ou Não se aplica	Deve haver ações intersetoriais	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
V. Visibilidade do RP	A ampla divulgação acerca das qualidades e dificuldades enfrentadas por programas sociais estimula uma maior adesão da sociedade no sentido de participar dos processos envolvidos, através, por exemplo, da ampliação do volume e da diversidade das doações de alimentos (RABELO E RUCKERT, 2014).				>7: bom <7: ruim
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	Julgamento: Bom (10) Ruim (0)
Divulgação externa das ações do RP.	É realizada a divulgação das ações do Restaurante Popular para a população externa?	Sim ou Não	Deve haver divulgação das ações	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Se sim, quais os tipos de divulgação?	Descrever	-	-	

- 1 Anexo B - Aprovação do Comitê de Ética do Projeto de Tese “Restaurantes Populares e
- 2 Segurança Alimentar e Nutricional: estudo de avaliação e de associação com
- 3 características contextuais

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SANTA CATARINA - UFSC



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Restaurantes Populares e Segurança Alimentar e Nutricional: estudo de avaliação e de associação com características contextuais

Pesquisador: Juliana Theodora Cunha de Oliveira

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 57812822.5.0000.0121

Instituição Proponente: CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.385.034

Apresentação do Projeto:

As informações que seguem e as elencadas nos campos "Objetivo da pesquisa" e "Avaliação dos riscos e benefícios" foram retiradas do arquivo PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_...pdf, de 11/04/22, preenchido pelos pesquisadores.

Segundo os pesquisadores:

Resumo:

Os Restaurantes Populares (RP) são, historicamente, os equipamentos públicos mais antigos relacionados à alimentação, nutrição e ao combate à fome no Brasil. Os RP apresentam como objetivo principal a produção e distribuição de refeições prontas, adequadas e saudáveis, a preços acessíveis à população em vulnerabilidade social. Os RP denotam amplo significado social por priorizar como público frequentador os indivíduos com baixo poder aquisitivo e em condição de Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN). Ainda, devem atuar na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), utilizando produtos regionais, procedimentos seguros, com refeições ofertadas em locais apropriados e confortáveis, garantindo dignidade durante a realização das mesmas. Destaca-se que a implantação e permanência de programas que visem sanar carências alimentares e nutricionais por meio do fornecimento de uma alimentação saudável, de qualidade, a preços acessíveis e prioritariamente para populações em vulnerabilidade social, são

Endereço: Universidade Federal de Santa Catarina, Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 701
Bairro: Trindade **CEP:** 88.040-400
UF: SC **Município:** FLORIANOPOLIS
Telefone: (48)3721-6094 **E-mail:** cep.propesq@contato.ufsc.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SANTA CATARINA - UFSC



Continuação do Parecer: 5.385.034

primordiais. A avaliação de programas de alimentação e nutrição, partindo do princípio que estes devem atuar como políticas públicas promotoras do DHAA, é de suma importância. O processo de avaliação em saúde ou de políticas públicas possibilita a compreensão das limitações e necessidades, visando adequar o funcionamento do programa, otimizando-o e melhorando os resultados das suas ações. Na dissertação de mestrado intitulada "Avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional" elaboramos uma Matriz Avaliativa para RP contendo 2 dimensões, 6

subdimensões, 24 indicadores e 29 medidas avaliativas. Esta matriz foi aplicada nos RP da região Sul do Brasil. O estudo observou uma maior adequação dos indicadores referentes à administração, estrutura e ao processo de produção de refeições. Os resultados insatisfatórios, por sua vez, foram mais expressivos nos indicadores que extrapolaram o caráter apenas assistencial dos RP, refletindo a necessidade de avanços na compreensão e atuação dos RP como equipamentos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). Além disso, indicou que ainda são necessários estudos avaliativos que contemplem os RP visando fortalecer estes equipamentos como elementos promotores da garantia do DHAA e da qualificação dos índices brasileiros de SAN. Neste contexto, este projeto de pesquisa tem como objeto central a avaliação dos RP, tendo como ponto de partida a adaptação da Matriz Avaliativa construída e aplicada em momento anterior. Após a adaptação e pactuação da Matriz Avaliativa, a mesma será transferida para uma plataforma

online, originando um questionário. A coleta de dados será realizada de forma eletrônica, e a população do estudo refere-se a todos os RP das 26 capitais brasileiras e do distrito federal. Para aqueles estados que não possuem RP na capital, a coleta será realizada no maior restaurante presente no estado. O nível de adequação do RP no âmbito da SAN será considerado a variável dependente no estudo de associação, e os fatores de contextos serão as variáveis independentes. A avaliação será do tipo normativa, associada às características de contexto dos RP brasileiros no âmbito da SAN, tendo a seguinte pergunta de partida: "Os Restaurantes Populares brasileiros atuam de acordo com as normas de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional?". Ressalta-se que em busca sistemática da literatura sobre os estudos avaliativos dos RP e programas internacionais similares, foram selecionados para análise 65 estudos, incluindo 48 artigos, 03 teses e 13 dissertações, publicados nos últimos 10 anos 19 – de 2010 ao mês de maio de 2020.

Embora tenham sido localizados estudos de avaliação desses equipamentos sob distintas perspectivas da SAN, ainda destacamos escassez da literatura, atestando a lacuna existente e

Endereço: Universidade Federal de Santa Catarina, Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 701
Bairro: Trindade **CEP:** 88.040-400
UF: SC **Município:** FLORIANOPOLIS
Telefone: (48)3721-6094 **E-mail:** cep.propesq@contato.ufsc.br

Continuação do Parecer: 5.385.034

justificando a relevância de estudos sobre a temática, visto que poderiam incentivar a qualificação e ampliação dos RP brasileiros.

Hipótese:

Os Restaurantes Populares não estão sendo avaliados enquanto Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional.

Metodologia Proposta:

Estudo avaliativo, do tipo avaliação normativa, com associação de características de contexto. A pesquisa se dará por aplicação de múltiplos métodos, contendo três etapas: 1ª – Adaptação da Matriz Avaliativa; 2ª – Aplicação da Matriz Avaliativa para avaliação do grau de adequação dos Restaurantes Populares (RP); e 3ª – Estudo de associação entre nível de adequação do Restaurante Popular e variáveis de contexto. Conforme supracitado, este projeto de pesquisa dará continuidade à proposta anterior, desenvolvida no mestrado da presente doutoranda. 1ª Etapa - Adaptação da Matriz Avaliativa. Uma das etapas deste projeto de pesquisa consiste na adaptação desta Matriz, por meio do Oficinas de consenso. Este processo visa aprimorar o instrumento, tornando a Matriz Avaliativa mais adequada à realidade e complexidade do objeto de estudo, principalmente considerando o contexto atual das políticas sociais e seus efeitos na população mais vulnerável.

2ª Etapa - Avaliação do grau de adequação dos Restaurantes Populares. População do Estudo: A população deste projeto de pesquisa refere-se a todos os RP das capitais brasileiras. Para aqueles estados que não possuírem RP na capital, a coleta será realizada no maior restaurante presente no estado. Coleta de Dados: Após a adaptação e pactuação da Matriz avaliativa, a mesma será transferida para uma plataforma online, originando um questionário online. A coleta de dados será realizada de forma eletrônica, sendo supervisionada pela doutoranda, por meio de envio de link de acesso ao questionário online por e-mail. Serão enviados e-mails para o gestor e/ou ao nutricionista responsável pelo RP contendo: a carta de apresentação da pesquisa; o link de acesso ao questionário online; o questionário em formato de PDF para visualização do conteúdo a ser respondido, pois talvez o respondente necessite buscar informações com outros atores ou setores para preenchimento de algumas questões; o glossário com conceitos chave para consulta; e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em PDF para visualização, pois o mesmo poderá ser preenchido diretamente no questionário online. Será orientado, ainda, que deverá ser preenchido 1

Endereço: Universidade Federal de Santa Catarina, Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 701
Bairro: Trindade **CEP:** 88.040-400
UF: SC **Município:** FLORIANOPOLIS
Telefone: (48)3721-6094 **E-mail:** cep.propesq@contato.ufsc.br

Continuação do Parecer: 5.385.034

questionário por RP do município. Os dados coletados serão compilados e organizados em um banco de dados elaborado no software Excel 2016®. A análise dos dados será realizada com base na Matriz Avaliativa, conforme os parâmetros que serão revistos na primeira etapa do projeto. 3ª Etapa - Estudo de associação entre nível de adequação do RP e variáveis de contexto. O nível de adequação do RP no âmbito da SAN será considerado a variável dependente no estudo de associação, e os fatores de contextos serão as variáveis independentes. As características de contexto referem-se a aspectos sobre os quais a gestão da política pública ou programa não tem controle, mas que exercem impacto positivo ou negativo sobre as estruturas, processos e/ou resultados (TREVISAN & VAN BELLEN, 2008). As variáveis de contexto serão relacionadas ao município no qual o RP está implantado e envolverão aspectos pertinentes às instâncias/organizações de SAN municipais, dados demográficos e socioeconômicos. Será realizado teste qui-quadrado para verificar a associação entre variáveis independentes e o grau de adequação do RP enquanto um equipamento promotor da SAN (variável dependente ou desfecho do estudo), definindo-se as variáveis independentes elegíveis para composição do modelo de regressão como aquelas que tiverem $p < 0,20$. Como medidas de associação serão calculadas as odds ratio, com seus respectivos intervalos de 95% de confiança, por meio de regressão logística multivariada. Os cálculos estatísticos serão realizados com apoio do software estatístico Stata® 13.0 (Stata Corp, College Station, Estados Unidos). Os resultados do estudo de associação serão apresentados em tabelas de distribuição com os modelos de análise bruta e multivariada de regressão.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Realizar avaliação normativa, com associação de características de contexto, dos Restaurantes Populares brasileiros no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional.

Objetivo Secundário:

- Realizar revisão integrativa sobre estudos avaliativos em Restaurantes Populares e programas internacionais similares;
- Adaptar a Matriz Avaliativa previamente elaborada para avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional;

Endereço: Universidade Federal de Santa Catarina, Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 701
Bairro: Trindade **CEP:** 88.040-400
UF: SC **Município:** FLORIANOPOLIS
Telefone: (48)3721-6094 **E-mail:** cep.propesq@contato.ufsc.br

Continuação do Parecer: 5.385.034

- Determinar o grau de adequação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional;
- Analisar a associação entre características sociais, econômicas e políticas do contexto dos municípios com o grau de adequação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Considera-se que pode haver o risco mínimo de incomodo do respondente da pesquisa em dispor mais tempo para as respostas ou algum tipo de constrangimento em respondê-las.

Benefícios:

Este projeto de pesquisa visa à adaptação da Matriz Avaliativa citada, bem como a aplicação para todos os Restaurantes Populares (RP) das capitais brasileiras e do distrito federal, e posterior realização de um estudo de associação com características de contexto. Ao localizar os limites e as potencialidades espera-se estimular a otimização das ações dos RP avaliados. Trata-se da primeira pesquisa identificada na literatura com este foco e abrangência. Ainda, utilizará uma metodologia de avaliação inovadora para estes equipamentos, envolvendo indicadores que podem traduzir a multidimensionalidade do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) adotado pelo Brasil. Os dados que serão encontrados por este projeto de pesquisa deverão contribuir para uma melhor compreensão dos RP instalados por parte do Ministério da Cidadania e, também, melhorias para os frequentadores destes equipamentos, visto que os resultados, ao serem disponibilizados para a gestão dos RP participantes, poderão possibilitar melhorias e ampliação dos serviços disponibilizados. Outra contribuição a ser ressaltada é o potencial de divulgação, nos níveis nacional e internacional do funcionamento ampliado dos RP e suas potencialidades e entraves, considerando o seu potencial de alcance e as décadas de existência. Por fim, salienta-se a necessidade de avanços em metodologias avaliativas que contemplem a SAN como norteadora das ações executadas pelos RP. Considerando o impacto das ações e o recente fechamento de diversos RP pelo país, apesar do elevado percentual de pessoas vivendo abaixo da linha da pobreza (26,5% da população), faz-se necessária à ampliação dessa política e dos estudos relacionados, visto que a literatura sobre este equipamento e seus resultados é sucinta no âmbito da SAN. Assumindo a importância da avaliação de políticas públicas de SAN e a escassez de literatura sobre a execução dos RP,

Endereço: Universidade Federal de Santa Catarina, Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 701
Bairro: Trindade **CEP:** 88.040-400
UF: SC **Município:** FLORIANOPOLIS
Telefone: (48)3721-6094 **E-mail:** cep.propesq@contato.ufsc.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SANTA CATARINA - UFSC



Continuação do Parecer: 5.385.034

justifica-se a realização do presente projeto de pesquisa, pois contribuirá para preencher a lacuna existente tanto no processo de avaliação em SAN de modo geral, quanto sobre a necessidade de se avaliar os RP brasileiros neste âmbito. Os resultados obtidos possibilitarão o avanço do conhecimento científico sobre a atuação do RP e suas

possíveis contribuições para a promoção da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da SAN dos seus frequentadores.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Informações retiradas primariamente do formulário com informações básicas sobre a pesquisa gerado pela Plataforma Brasil e/ou do projeto de pesquisa e demais documentos postados, conforme lista de documentos e datas no final deste parecer.

Projeto de Tese de doutorado de Juliana Theodora Cunha de Oliveira, coordenado pelo Prof. Dr. Dr. Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos – Programa de Pós Graduação em Nutrição - PPGN/UFSC.

Estudo avaliativo, do tipo avaliação normativa, com associação de características de contexto. A pesquisa se dará por aplicação de múltiplos métodos, contendo três etapas: 1ª – Adaptação da Matriz Avaliativa; 2ª – Aplicação da Matriz Avaliativa para avaliação do grau de adequação dos Restaurantes Populares; e 3ª – Estudo de associação entre nível de adequação do Restaurante Popular e variáveis de contexto. Os participantes serão Gestores e nutricionistas dos Restaurantes Populares e responderão um questionário online com perguntas abertas e fechadas. O TCLE atende a todas as exigências da Resolução CNS nº466/12, porém como se trata de um projeto do PPGN, a mesma deverá ser assinada pela Coordenadora do programa.

Financiamento: [próprio].

País de origem: [Brasil].

Número de participantes no Brasil: [...].

Número de participantes no mundo: [...].

Previsão de início da coleta de dados: [30/06/2022 no formulário PB].

Endereço: Universidade Federal de Santa Catarina, Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 701
Bairro: Trindade **CEP:** 88.040-400
UF: SC **Município:** FLORIANOPOLIS
Telefone: (48)3721-6094 **E-mail:** cep.propesq@contato.ufsc.br

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SANTA CATARINA - UFSC**



Continuação do Parecer: 5.385.034

Previsão de término do estudo: [31/07/2023 no formulário PB].

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Vide campo "Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações."

Recomendações:

Vide campo "Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações."

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Projeto sem pendências ou inadequações, pela aprovação.

Considerações Finais a critério do CEP:

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1925164.pdf	11/04/2022 16:39:49		Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	ANEXOF_Termo_de_Consentimento_Livre_e_Esclarecido_para_os_participantes.pdf	11/04/2022 16:39:06	Juliana Theodora Cunha de Oliveira	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	BrochuraPesquisa_RestaurantesPopulares.pdf	11/04/2022 16:33:37	Juliana Theodora Cunha de Oliveira	Aceito
Folha de Rosto	ComiteEtica_FolhaDeRosto_Assinada_JulianaTheodora_PPGN assinado.pdf	08/04/2022 13:34:15	Juliana Theodora Cunha de Oliveira	Aceito
Outros	Carta_de_apresentacao_Doutoranda_JulianaTheodoraOliveira.pdf	07/04/2022 09:35:20	Juliana Theodora Cunha de Oliveira	Aceito
Outros	ANEXOD_Questionario_Previo_em_PDF_para_visualizacao_do_conteudo_a_ser_respondido.pdf	07/04/2022 09:33:23	Juliana Theodora Cunha de Oliveira	Aceito
Outros	ANEXOB_Carta_de_apresentacao_da_pesquisa_Restaurantes_Populares_encaminhada_para_os_participantes.pdf	07/04/2022 09:32:05	Juliana Theodora Cunha de Oliveira	Aceito
Outros	ANEXOAO_Oficio_para_aos_especialistas para Oficinas de Consenso.pdf	07/04/2022 09:29:59	Juliana Theodora Cunha de Oliveira	Aceito
Declaração de concordância	Declaracao_Anuencia_MinisterioCidada_nia_ProjetoPesquisa_RestaurantesPopulares.pdf	07/04/2022 09:28:36	Juliana Theodora Cunha de Oliveira	Aceito
Orçamento	Orcamento_Financeiro_Projeto_Pesquisa a Restaurantes Populares.pdf	07/04/2022 09:26:03	Juliana Theodora Cunha de Oliveira	Aceito

Endereço: Universidade Federal de Santa Catarina, Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 701
Bairro: Trindade **CEP:** 88.040-400
UF: SC **Município:** FLORIANOPOLIS
Telefone: (48)3721-6094 **E-mail:** cep.propesq@contato.ufsc.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SANTA CATARINA - UFSC



Continuação do Parecer: 5.385.034

Cronograma	Cronograma_Projeto_Pesquisa_Restaur antes_Populares.pdf	07/04/2022 09:22:18	Juliana Theodora Cunha de Oliveira	Aceito
------------	--	------------------------	---------------------------------------	--------

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

FLORIANOPOLIS, 03 de Maio de 2022

Assinado por:
Luciana C Antunes
(Coordenador(a))

Endereço: Universidade Federal de Santa Catarina, Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vítor Lima, nº 222, sala 701
Bairro: Trindade **CEP:** 88.040-400
UF: SC **Município:** FLORIANOPOLIS
Telefone: (48)3721-6094 **E-mail:** cep.propesq@contato.ufsc.br

1 **SOBRE A AUTORA**

2

3 **Apresentação da Autora**

4

5 Juliana Theodora Cunha de Oliveira é Consultora da Organização das Nações Unidas
6 para Agricultura e Alimentação (FAO/ONU) na Coordenação Geral de Equipamentos Públicos
7 do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome
8 (CGEP/MDS). É graduada em Nutrição (2011) na Universidade Federal de Santa Catarina
9 (UFSC). Obteve o título de especialista pelo Programa de Residência Multiprofissional em
10 Saúde da Família na UFSC com o trabalho intitulado “Agente Comunitário de Saúde: um
11 profissional que requer cuidados” (Florianópolis, 2014). E o título de Mestre pelo Programa de
12 Pós-Graduação em Nutrição com a dissertação “Avaliação dos Restaurantes Populares no
13 âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional” (Florianópolis, 2018). Em 2018 iniciou o
14 doutorado em Nutrição no PPGN/UFSC e durante o período de 5 anos e meio conduziu os
15 estudos da presente tese de modo concomitante com a atuação profissional, conforme os dados
16 apresentados na sequência. Ainda, em 2022, iniciou sua melhor e mais intensa jornada, vitalícia,
17 na maternidade.

18

19 **Atuação Profissional no período do doutorado**

20

21 *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO*

22 2023 - Atual

23 Vínculo: Consultor

24 Atuação na Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos do Ministério do Desenvolvimento
25 e Assistência Social, Família e Combate à Fome para desenvolver estudos e elaborar estratégias
26 visando a estruturação e qualificação dos serviços ofertados pelos equipamentos públicos de
27 alimentação e nutrição e pelos equipamentos públicos de abastecimento e de combate ao
28 desperdício de alimentos.

29

30 *Prefeitura Municipal de Balneário Barra do Sul - PMBBS/SC*

31 2019 - 2022

32 Vínculo: Servidor Público

1 Atuação: Diretora Executiva de Saúde (2020), Nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da
2 Família/NASF (2019, 2022), nutricionista e Responsável Técnico pelo Programa de
3 Alimentação Escolar/PNAE (2019).

4

5 *Prefeitura Municipal de Joinville - PMJ/SC*

6 2021 - 2021

7 Vínculo: Cargo Comissionado

8 Atuação: Assessora da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional

9

10 *Centro Universitário SOCIESC de Jaraguá do Sul (SC) - UNISOCIESC*

11 2020 - 2020

12 Vínculo: Celetista

13 Atuação: Docente de curso de graduação em Nutrição

14

15 **Produções no período do doutorado**

16

17 **Artigos**

18

19 OLIVEIRA, J. T. C. et al. Popular Restaurants as strategies to fight hunger and to promote Food
20 and Nutrition Security: an integrative review of scientific publications in the period 2011-2021.
21 Revista de Nutrição, v.36, p.1 - 19, 2023.

22

23 OLIVEIRA, J. T. C. et al. Government-subsidized restaurants in Brazil: an evaluation within
24 the framework of food and nutrition security. Revista de Nutrição, v.33, p.1 - 12, 2020.

25 Referências adicionais: Português.

26

27 OLIVEIRA, J. T. C. et al. -Hunger and rage (and the virus) are human things-: reflections on
28 solidarity in times of Covid-19. Revista de Nutrição, v.34, p.1 - 9, 2021.

29

30 OLIVEIRA, J. T. C. et al. Government-Subsidized Restaurants as promoters of the realization
31 of the Human Right to Adequate Food: proposal of an Evaluation Model. Revista de Nutrição,
32 v.32, p.1 - 16, 2019.

33

1 GABRIEL, C. G. et al. Nutritionist's job market: 80 years of history. Revista de Nutrição, v.32,
2 p.1415-5273 - , 2019.

3

4 MACHADO, M.L. at al. State Plan for Food and Nutrition Security: Potentialities and
5 limitations. Revista de Nutrição, v.31, p.413 - 422, 2018.

6

7 **Livros Publicados**

8

9 CAMPOS, D. A.; MACHADO, M.L.; OLIVEIRA, J. T. C. Ações intersetoriais na prevenção
10 e controle do sobrepeso e obesidade. Florianópolis: , 2020. Meio de divulgação: Meio digital,
11 ISBN: 9786587206455.

12

13 **Apresentação de trabalho e palestra**

14

15 OLIVEIRA, J. T. C. A fome voltou: o que fazer nos municípios? 2022. Local: Virtual; Cidade:
16 Florianópolis; Evento: A fome voltou: o que fazer nos municípios?
17 Inst.promotora/financiadora: Tele-Educação do Núcleo Telessaúde UFSC

18

19 OLIVEIRA, J. T. C. Dialogando sobre a atuação do Nutricionista no NASF, 2020. Cidade:
20 Balneário Camboriú; Evento: Aula - Graduação em Nutrição UNIAVAN;
21 Inst.promotora/financiadora: Centro Universitário Avantis/UNIAVAN

22

23 VENSKE, D. K. R.; SILVA, B. L.; OLIVEIRA, J. T. C.; MACHADO, M.L. Obesidade e
24 COVID-19: entre o fator de risco e a gordofobia, 2020. Meio digital; Evento: Debate Obesidade
25 e COVID-19: entre o fator de risco e a gordofobia; Inst.promotora/financiadora: Universidade
26 Federal de Santa Catarina.

27

28 **Produção Técnica**

29

30 **Assessoria e consultoria**

31

32 OLIVEIRA, J. T. C. Documento técnico contendo análise do funcionamento das Cozinhas
33 Comunitárias e Restaurantes Populares mantidos pelo poder público no Brasil, 2023.

1 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) e Ministério
2 do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

3
4 OLIVEIRA, J. T. C. Documento técnico contendo estudos de caso sobre a gestão financeira das
5 Cozinhas Comunitárias e Restaurantes Populares no Brasil, 2023. Organización de las Naciones
6 Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) e Ministério do Ministério do
7 Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

8
9 OLIVEIRA, J. T. C. Documento técnico contendo subsídios para discussão de estratégias de
10 sustentabilidade financeira com gestores de Cozinhas Comunitárias e Restaurantes Populares,
11 2023. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) e
12 Ministério do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome
13 (MDS).

14
15 OLIVEIRA, J. T. C. Cozinhas Solidárias, Comunitárias e Populares – Mapeamento 2023 -
16 Dados Preliminares - Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la
17 Alimentación (FAO) e Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos (CGEP), do
18 Departamento de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (DESAU), da Secretaria
19 Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), do Ministério do Desenvolvimento
20 e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

21 22 **Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia**

23
24 OLIVEIRA, J. T. C. Florianópolis é uma das duas capitais do país que não tem Restaurante
25 Popular, 2021. Entrevista ao Programa SCC Meio-Dia. Home page:
26 <https://www.youtube.com/watch?v=AkIxFf7JUho>

27 28 **Monografia de conclusão de curso de especialização - Especialização em atenção à saúde** 29 **das pessoas com sobrepeso e obesidade (UNASUS-UFSC)**

30
31 Daniel Ribeiro de Brito Dantas. O Tai Chi Chuan como ferramenta para a qualidade de vida e
32 promoção da saúde: aplicação no contexto do Programa Academia da Cidade em Belo
33 Horizonte, Minas Gerais. 2022.

- 1 Cláudia Guimarães Pinto Dias Cláudia Dias. Projeto Violetas: Inclusão social e melhoria dos
2 hábitos alimentares para pessoas com deficiência e suas famílias por meio da Educação
3 Alimentar e Nutricional. 2022.
4
- 5 Cleonice de Souza. Proposta de intervenção multiprofissional visando a redução da prevalência
6 de sobrepeso e obesidade em usuários de uma Unidade Básica de Saúde. 2022.
7
- 8 Carlos Philippe Burgarelli Leal. Sobrepeso e obesidade na população idosa: Estratégias para
9 prevenção e tratamento no contexto do Programa Academia da Cidade em Belo Horizonte,
10 Minas Gerais. 2022.
11
- 12 Bruno Hudson Coutinho. Sobrepeso, obesidade e inatividade física: estratégias para minimizar
13 as consequências destas condições para a saúde através da reeducação alimentar e da mudança
14 de hábitos de vida no Programa Academia da Cidade. 2022.
15